

Folle histoire - Les gourmands mémorables

Bruno Fuligni

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

SOUS LA DIRECTION DE BRUNO FULIGNI

FOLLE HISTOIRE



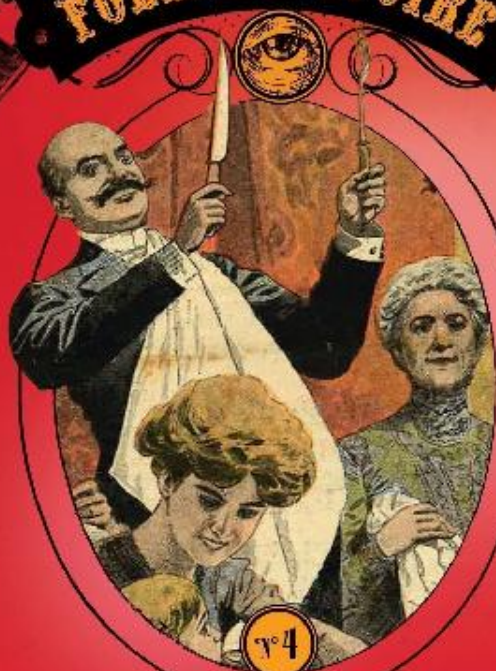
LES GOURMANDS MÉMORABLES

**GOINFRES. GASTRONOMES.
EXPÉRIMENTATEURS CULINAIRES
ET AUTRES VORACES DE L'HISTOIRE**

HISTOIRES EXTRAORDINAIRES MAIS VRAIES

SOUS LA DIRECTION DE BRUNO FULIGNI

FOLLE HISTOIRE



LES GOURMANDS MÉMORABLES

GOÎTRES, GASTRONOMES,
EXPÉRIMENTATEURS CULINAIRES
ET AUTRES VORACES DE L'HISTOIRE

HISTOIRES EXTRAORDINAIRES MAIS VRAIES

TOLLE HISTOIRE
n° 4

Sous la direction de Bruno Fuligni

LES GOURMANDS MÉMORABLES



Dessins de Daniel Casanave

ÉDITIONS | PRISMA

Bruno Fuligni

« Une heureuse matière »

Qui lit encore Joseph Berchoux ? Ce pauvre littérateur serait absolument oublié de nos jours s'il n'avait fait paraître, en 1801, une parodie d'épopée

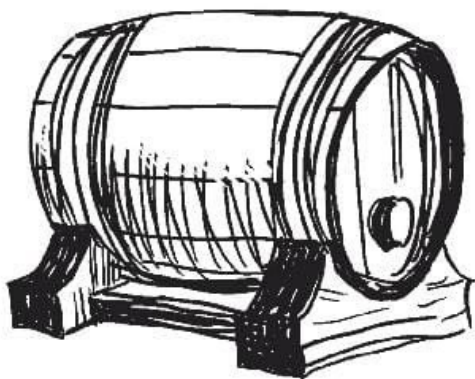
sur l'art de manger qu'il intitula d'un néologisme de son cru : La Gastronomie .

Sans doute ses alexandrins de cuisine sont-ils à peu près illisibles, mais il a créé un mot, un joli mot qui a fait florès, et c'est là peut-être la plus grande gloire d'un poète.

Après lui vinrent Brillat-Savarin et le succès posthume de sa *Physiologie du goût* , qui donnait un fond de sérieux au mot « gastronomie » : ancien magistrat, ancien député, ce contemporain de Napoléon a édicté comme celui-ci son code, rassemblant en un volume les « lois de l'estomac », puisque telle est l'étymologie du mot « gastronomie ». On sait l'article capital dudit code :

« L'animal se nourrit, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger. »

Est-ce à dire, pour l'historien, que la gastronomie commence au siècle de Berchoux et de Brillat-Savarin ? Si le mot ne date que de 1801, la chose paraît beaucoup plus ancienne, ou du moins les prodromes du phénomène ; car, avant l'avènement du « gastronome » et de ses prétentions législatrices, les hommes et femmes d'esprit ne manquèrent pas pour ripailler, raffiner, en rajouter dans la mangeaille. Les empereurs romains sont restés fameux pour leurs orgies, tout comme Louis VI le Gros, roi de France, dont l'historien et gastronome Gaston Derys écrit « qu'un soir de bataille, il dévora un agneau à lui seul et qu'il lui arrivait souvent d'expédier un cochon de lait rôti à son petit déjeuner »... De même, le mythique Gambrinus – Jean Primus duc de Brabant, échanson de Charlemagne ou simple carillonneur ? – est célébré dans les brasseries des cinq continents pour avoir inventé la bière.



Il importe à cet égard de distinguer entre les fins becs, consommateurs passionnés, mais passifs d'une cuisine qui leur était servie, et les expérimentateurs qui voulurent mettre la main à la pâte et créer activement

des nouveautés alimentaires, pour le meilleur et pour le pire. Sans oublier, catégorie plus sombre, quelques criminels de la table qui mêlèrent de sang les reliefs du banquet.

En soupesant, cuisinant et faisant revenir des personnages aussi savoureux qu'épicés, l'équipe de Folle Histoire a composé une belle brochette d'individualités remarquables. Elle est aussi restée fidèle au programme que se fixait Berchoux : « Je me suis emparé d'une heureuse matière : / Je chante l'homme à table, et dirai la manière / D'embellir un repas ; je dirai le secret /

D'augmenter les plaisirs d'un aimable banquet, / D'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse... / Et d'y déraisonner dans une douce ivresse. »



P. # CASANAVE

Gambrinus.

Par Claude Quétel



L'objet

La trembleuse à chocolat

Dans la famille de la vaisselle sophistiquée, je demande : la trembleuse à chocolat. Une tasse maintenue sur sa soucoupe, comme celle qu'on voit ici, en porcelaine de Saxe, fabriquée en 1750 à la Manufacture royale de Meissen et que l'on peut examiner dans l'unique musée consacré à l'alimentation : l'Alimentarium de Vevey, en Suisse.

À la différence du café et du thé, eux aussi nouveaux venus en Europe, le chocolat chaud demandait à être remué, d'abord dans la chocolatière avec son couvercle percé d'un trou laissant passer une spatule, le mousoir, qu'on faisait rouler entre les paumes. Une fois versé dans la trembleuse, le précieux liquide continuait à être doucement agité pour ne pas déposer.

Nombre de gravures et de peintures attestent ce raffinement de la « vie noble » au siècle des Lumières, mais l'histoire du chocolat nous apprend que sa consommation a toujours fait l'objet d'un véritable rituel, en remontant fort loin dans le temps puisque la culture du cacao en Amérique centrale date probablement de deux mille ans avant Jésus-Christ. Les Mayas l'intègrent à leur agriculture, mais aussi à la cosmogonie. Ils sèchent la fève du cacao avant de la moudre et de lui ajouter de l'eau pour un breuvage réservé aux festivités publiques et aux principaux événements de la vie quotidienne. Déjà on prête au

beurre de cacao des vertus thérapeutiques tandis que le breuvage est censé prévenir des morsures de serpents. Les fèves de cacao sont si précieuses qu'elles servent de monnaie d'échange.



À partir du XI^e siècle, elles deviennent un tribut versé par les populations soumises aux Aztèques. Avec ces derniers, la boisson, froide jusqu'alors, devient chaude. Les conquérants en tempèrent l'amertume par de la vanille, des épices, des piments, l'épaississent avec de la farine de maïs et la colorent avec du roucou – qu'on retrouve aujourd'hui dans le haddock, la mimolette, la boulette d'Avesne... Ajoutent-ils du miel ? On ne sait trop. Les premiers ustensiles spécialement consacrés au chocolat font leur apparition.

Et les conquistadors débarquent, qui fiscalisent d'abord ce produit de luxe : leurs contemporains appellent le cacaoyer « l'arbre à monnaie ». Les Espagnols commencent à consommer l'étrange boisson du bout des lèvres. Le goût du chocolat finit par s'installer et déjà d'aucuns en abusent, au point de provoquer des avertissements : « Prise en excès, cette potion produit un désordre des sens », écrit Pierre Martyr d'Anghiera en 1523.

Les couvents de la Nouvelle-Espagne servent de trait d'union à une prudente introduction dans la métropole. L'ingrédient d'une nouvelle culture, le sucre de canne, modifie radicalement le goût de la boisson. On peut ajouter aussi vanille ou cannelle, mais on oublie le piment.

Les premières chocolatières sont en argile puis en cuivre. En Nouvelle-Espagne, les dames de la haute société créole se font apporter par leurs servantes une tasse de chocolat chaud au milieu de la messe, pendant le sermon. La mode du chocolat, « le nectar des Indes », ne tarde pas à faire fureur en Espagne et de là, aux Pays-Bas espagnols, en Italie, en France où Mme de Sévigné, fidèle miroir de la Cour, dénigre puis célèbre le chocolat qui entre dans le dictionnaire de Richelet en 1680. De nombreux et doctes ouvrages débattent de ses vertus sur la « coction des humeurs ». La théologie s'en mêle avec cette question, importante en effet, de savoir si le chocolat rompt le jeûne. Il faut toute l'habileté dialectique des Jésuites pour répondre non, dès lors que le chocolat est pris comme un médicament...

En Angleterre, les maisons de café et de chocolat ne désemplissent pas, au point qu'un édit de Charles II, en 1675, ordonne, mais en vain, la fermeture de ces « hauts lieux d'une mode bruyante où le jeu fait autant fureur que la dégustation des produits exotiques ». Le XVIII^e siècle ne fait donc que consacrer une mode qui s'est déjà installée. Le Régent boit du chocolat sans

modération et ce n'est pas un mince privilège que d'être « admis au chocolat du Prince ». Le temps est venu de la tasse trembleuse, mais pas encore celui de la démocratisation du chocolat, comme s'en indigne la soubrette Despina dans *Così fan tutte*. En faisant mousser le chocolat pour ses maîtresses, elle se plaint de n'en avoir que l'odeur. « Ma bouche n'est-elle pas faite comme la vôtre ? »

Il faudra attendre pour cela l'âge industriel et l'invention, en 1828, par un certain Van Houtten, d'une presse hydraulique capable de « tirer l'huile » du cacao. Jusqu'alors une boisson, le chocolat entame sa carrière en dur. La première tablette à croquer est fabriquée en 1847.

On laissera le mot de la fin, sous forme de truisme, à Édouard de Pomiane, directeur du laboratoire de physiologie alimentaire de l'Institut Pasteur et auteur, entre autres, d'un étonnant livre de cuisine adapté à l'Occupation, *Manger quand même* : « Si le chocolat était mauvais, il y a longtemps qu'il aurait perdu sa vogue. »



CHAPITRE I^{ER}

LES FINS BECS

*Les ascètes sont toujours un peu peur dans l'Histoire.
Monarques, ministres, écrivains paraissent toujours
plus supportables quand ils savent goûter l'instant et apprécier
le raffinement de leur table. Mais à quelles extravagances
n'ont pas conduit la gourmandise et l'amour du vin ?*



Jean-Yves Boriaud

Cléopâtre

(69 ?-30 av. J.-C.)

Une vraie perle

En ces années 30 avant J.-C. où ses armées ne se connaissent plus d'ennemis à leur hauteur, Rome supporte mal les vellétés d'indépendance d'un pays riche, qui tente de lui échapper en s'abritant derrière un passé prestigieux : l'Égypte.

Mais ce pays, où règnent les Lagides, lointains descendants d'un lieutenant d'Alexandre, n'est plus, aux yeux des Romains, qu'une terre grecque comme une autre, c'est-à-dire en pleine décadence. Son autonomie n'est d'ailleurs défendue que par une femme, la reine Cléopâtre VII qui y exerce une autorité hautaine, mais précaire. Connaissant bien les ressorts du pouvoir à Rome, elle joue sur les divisions internes qui y dégénèrent régulièrement en guerres civiles.

Elle s'y ménage d'abord l'appui de César, que les républicains revanchards ont malheureusement tôt fait d'assassiner : tout est à refaire. Ces républicains rapidement éliminés, elle jette son dévolu sur Antoine, officier de carrière assez mal dégrossi qu'on doit pouvoir manipuler en jouant des charmes sulfureux de l'Orient. Cléopâtre ne recule alors devant rien pour séduire le soudard, et puisant tant et plus dans les ressorts de la mythologie du temps, elle vient au-devant de lui, à Tarse, en Aphrodite entourée de nymphes et d'Amours. Une autre fois, elle est Isis, faisant de lui son Osiris, ou bien Ariane, aux côtés du jeune Dionysos...

C'est bien, c'est même gratifiant, mais Antoine est amateur de réalités tangibles et surtout de bonne chère. Cléopâtre, qui l'a remarqué, ne lésine donc pas sur les plats compliqués que ses cuisiniers s'ingénient à lui fabriquer pour des banquets toujours plus originaux. Mais le soldat joue les blasés condescendants : jamais l'Égypte ne pourra rien lui offrir qui puisse égaler la

somptuosité romaine ! Excédée, la reine relève le défi. Elle lui parie donc qu'elle engloutira, en un seul dîner, la somme colossale de dix millions de sesterces !

L'enjeu est tellement énorme qu'on désigne un arbitre, le proconsul Lucius Plancus, pour en juger.

Le jour dit, le dîner est servi dans une salle fastueuse, où les artistes égyptiens se sont exercés à d'ingénieux jeux de lumière sur cristaux et métaux précieux. Et dans cet éclat digne des Olympiens, arrivent devant Antoine les plats traditionnels du premier service, mets de grande qualité, certes, mais sans rien d'extraordinaire : Antoine se

moque, demande avec sa délicatesse coutumière à voir les comptes, mais Cléopâtre lui impose le silence et ordonne que lui soit servi, à elle seule, le second service. Un esclave lui présente alors une simple coupe, emplie de vinaigre. Et la reine se contente de détacher de l'une de ses oreilles la perle qu'elle y porte en boucle, puis la plonge dans le vinaigre, qu'elle boit ensuite. Avant qu'elle n'ait pu dissoudre ainsi la seconde, l'arbitre interrompt son geste et lui accorde la victoire devant un Antoine abasourdi, qui la regarde couper la perle rescapée en deux moitiés, et les assujettir tranquillement à chacun de ses lobes.

Les perles jumelles en question, dont l'origine se perd dans la nuit des temps, sont en effet – comme le sait tout le monde civilisé – les plus belles et les plus grosses de l'époque. Or à Rome, et contrairement à ce qu'on pourrait croire, qu'il s'agisse de repas ou d'autre chose, l'élégance se marque non dans l'étalage de luxe, mais dans une simplicité de bon aloi. L'orgie est le fait des parvenus, des nouveaux riches qui n'ont aucune idée de la frugalité aristocratique. En l'occurrence, la reine d'Égypte que l'on présente à Rome comme le symbole de la débauche orientale vient d'humilier le monde romain en lui adressant une leçon de grandeur qui marque à jamais les limites de l'excellence dans la simplicité.

Ce monde aura sa revanche : après la déconfiture d'Antoine face aux troupes d'Octave, le futur Auguste, et le beau suicide de sa reine, les deux demi-perles seront suspendues pour des siècles, à Rome, aux oreilles de la statue de Vénus Genitrix.

Nicolas Mietton

Apicius

(25 av. J.-C. - ?)

Les excentricités d'un gastronome

Marcus Gavius Apicius accède à la célébrité de son vivant, mais les détails de sa vie sont mal connus. Probablement né vers 25 av. J.-C., celui qu'on surnomme le « premier ordonnateur de la cuisine » disparaît à la fin du règne de Tibère, âgé d'une cinquantaine d'années.

Défrayant la chronique par ses extravagances culinaires, ce riche amateur invente des plats de talons de chameaux, de langues de paons ou de rossignols et de crêtes coupées à des volailles vivantes. Entouré d'une cour de gandins qui singent son mode de vie, il pervertit la jeunesse, comme jadis Socrate – quoique dans un genre bien différent

!

Le faste de sa table l'entraîne à dépenser des sommes énormes. Lors de la vente d'un splendide surmulet de quatre livres et demie, il pousse les enchères jusqu'à cinq mille sesterces. L'épisode fait jaser Rome, arrachant même un sourire au sinistre Tibère. Une autre fois, de passage dans la ville de Minturnes, en Campanie, et entendant vanter la grosseur des crevettes de Libye, Apicius affrète sur le champ un navire. Mais, déçu par ce que lui montrent les pêcheurs africains, il rebrousse chemin sans même avoir abordé.

Le moment arrive où on lui présente l'addition : il en a une crise de foie car il s'aperçoit qu'il ne lui reste plus que dix malheureux millions de sesterces.

Plutôt que de réduire son train de vie, il se suicide en s'empoisonnant.

Trente ans après sa disparition, il est déjà devenu un personnage de légende et son nom, synonyme de gastronome. Bien entendu, les stoïciens le détestent et Sénèque – qui ne se nourrit que de carottes et d'eau fraîche – vitupère contre lui.

L'érudit Pline l'Ancien rapporte certains de ses raffinements : « On pratique l'art d'engraisser le foie des truies comme celui des oies : l'invention d'Apicius consiste à le faire avec des figues sèches et, une fois bien grasses, à les tuer soudainement en leur donnant à boire avec du vin miellé... »

Pline continue : « Les gourmets racontent que, en expirant, le surmulet passe par toute une variété de couleurs... Apicius, inventeur ingénieux de multiples raffinements, a pensé qu'une excellente recette est de le faire périr dans le garum des alliés – sorte de nuoc-mâm – et d'extraire de son foie une sauce nouvelle : l'allec... » Et de conclure : « Apicius, le plus grand gourmand de tous les temps, enseigne que la langue du flamant – le phénicoptère – est d'un goût exquis... »

Soucieux de partager son savoir, Apicius laisse à la postérité ses conseils, s'inscrivant dans la lignée des Caton, Varron, Columelle et des traités de cuisine précédemment écrits par les Grecs. Son premier ouvrage traite uniquement des sauces, avec pour chacune une liste de condiments. Le second donne des recettes de plats complets, sorte de codification touchant tous les domaines : vins, saumures, poissons, fruits de mer, viandes, saucisses, légumes, salades, pâtisseries, fruits... Ces deux livres connaissent un vif succès et de nombreuses rééditions, enrichies au fil du temps. À la fin du IV^e siècle, ils finissent par être

confondus sous le seul nom d' *Art culinaire*.

Les quenelles de calmar ? « Après avoir supprimé les tentacules, battre le calmar sur le billot de cuisine, comme on fait d'habitude. Puis piler avec soin la chair dans un mortier avec du garum... » Le cochon de lait bouilli et chaud à la sauce non cuite d'Apicius ? « Mettre dans un mortier du poivre, de la livèche, de la coriandre, de la menthe, triturer, arroser de garum. Ajouter du miel et du vin.

Travailler avec du garum. Puis, en arroser le cochon bouilli et tout chaud que l'on aura épongé avec une serviette propre. Enfin, servir. » Aujourd'hui, on ne peut relire le *De Re Coquinaria* sans en avoir l'eau à la bouche...

Nicolas Mietton

Vitellius

(15-69)

Le goinfre impérial

Tout le monde le sait à Rome, la seule et unique passion de Vitellius est de se remplir la panse. Le glouton a de qui tenir car son défunt oncle Aulus a été célèbre pour la somptuosité de sa table. Quant à son père Lucius, celui-ci s'est naguère délecté d'un miel mêlé à la salive de sa maîtresse.

Satisfaire une faim obsessionnelle coûte cher, mais Vitellius se procure des fonds en flattant Néron. Sous le règne de ce dernier, au cours de folles et tardives nuits, les poumons embrasés de vin de Falerne, Vitellius et ses amis gourmets étalent fièrement leur science du bien-manger en distinguant, au goûter, une huître de Circéies de celle du lac Lucrin, ou en reconnaissant du premier coup d'œil la provenance d'un oursin !

La chute de Néron, en juin 68 de notre ère, signifie la fin des largesses impériales et, par là, celle des repas orgiaques. Vitellius désespère d'autant plus que ses créanciers se montrent pressants. Une erreur du nouvel empereur, ce pisse-froid de Galba, relance sa fortune. Considérant que « les gens les moins à craindre sont ceux qui ne pensent qu'à manger », Galba nomme ce « ventre sans fond » de Vitellius commandant des légions du Rhin.

Erreur : sa démagogie et sa prodigalité sont telles que ses soldats

finissent par le proclamer empereur le 2 janvier 69. Malgré le sinistre présage de l'incendie de sa salle à manger, Vitellius se met en route pour Rome où il entre, à la tête de son armée, le 19 avril. À cinquante-quatre ans, le voici omnipotent.

Son physique hideux est le reflet de sa bassesse morale. Son visage, ordinairement empourpré par l'ivresse, ne paie pas de mine : muffle épais,

bajoues, cou de taureau... Il a une taille démesurée et un ventre énorme, mal soutenu par des jambes plutôt faibles.

Vitellius reprend le cours interrompu de ses banquets, à raison de quatre repas par jour : petit déjeuner, déjeuner, dîner et souper orgiaque. Son estomac supporte le rythme grâce à son habitude de se faire vomir. Selon Tacite, « il a pour la table une passion ignoble et insatiable ». Dans la même journée, il s'invite tantôt chez l'un, tantôt chez l'autre et jamais ses hôtes ne dépensent moins de quatre cent mille sesterces pour un seul festin !

Le plus fameux est le banquet de bienvenue offert par son frère. On y sert, dit-on, deux mille poissons des plus recherchés et sept mille oiseaux. Lui-même surpasse cette somptuosité en inventant un plat qu'il nomme le « bouclier de Minerve », à cause de ses vastes dimensions. Il y mêle des foies de scares, des cervelles de faisans et de paons, des langues de flamants, des laitances de murènes que ses amiraux vont chercher jusqu'à Gibraltar. Tacite rapporte que de toute part « on fait venir pour sa bouche des mets excitants... Les cités sont ruinées par les apprêts des banquets. »

Parfois cependant, son insatiable appétit est moins délicat. Lors de sacrifices, il n'hésite pas à dévorer les pains de froment et les morceaux d'entrailles destinés aux dieux.

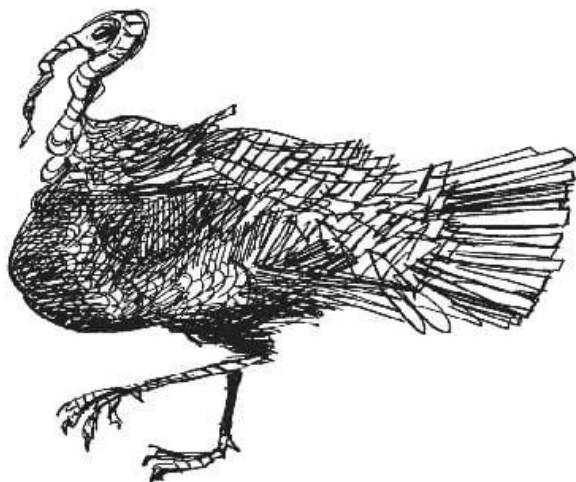
Son programme politique satisfait son appétit et il rêve de renouer avec la *dolce vita* néronienne. Vitellius ressuscite la monarchie à l'orientale où la meilleure façon de jouir de sa fortune est de la gaspiller. Le luxe de la table impériale est un mode de gouvernement. Et tant pis si les « vieux Romains », ces rabat-joie, dénoncent sa gloutonnerie : sa *luxuria*...

Or, dès le mois d'août, Vespasien et son armée se rebellent contre lui.

Pendant six mois, l'Empereur accumule maladresses et cruautés, avant d'être capturé au Palatin, abandonné de tous, sauf de son boulanger et de son cuisinier.

Son supplice commence : les mains liées dans le dos, il est traîné à moitié nu jusqu'au forum. On lui tire les cheveux en arrière et on lui pique le menton avec des épées pour l'obliger à recevoir en pleine figure injures, crachats et coups.

Son énorme bedaine excite surtout la foule déchaînée. « Pourtant, j'ai été votre



empereur », article le malheureux qu'on conduit à l'escalier des Gémonies, où sont d'ordinaire exécutés les grands criminels.

On l'achève en le déchiquetant à petits coups. Ses entrailles jaillissent, à la grande joie de la populace qui l'outrage mort avec la même bassesse qu'elle l'a adoré vivant. Réduit à l'état de hachis parmentier, le cadavre est traîné avec un croc jusqu'au Tibre où il est précipité. Écœurée d'un tel souverain, Rome s'est purgée en le vomissant.

Nicolas Mietton

Héliogabale

(203 ?-222)

Les plaisirs du palais

En 218 apr. J.-C., Élagabal ou Héliogabale devient empereur romain grâce aux intrigues de sa grand-mère, qu'il laisse gouverner car son seul but, à lui, est de mener une vie inimitable. Ce sybarite de quatorze ans, véritable réincarnation d'Apicius ou de Vitellius, entend jouir de sa position pour découvrir de nouveaux plaisirs.

Son règne donne donc l'impression d'un perpétuel banquet dans un cadre somptueux : au palais, dans des villas, des jardins, à l'amphithéâtre ou à l'hippodrome, ou chez plusieurs amis à la suite. Commencées l'après-midi, les agapes se poursuivent jusqu'au petit matin, pouvant compter jusqu'à vingt-deux services entrecoupés de baignades et de parties fines.

L'empereur veut éblouir ses invités, dussent les finances publiques en avoir une indigestion. Qu'est-ce que l'argent ? Un dîner ne coûte jamais moins de cent mille sesterces ! Les lits sont en argent massif, avec des couvertures lamées d'or jonchées de fleurs délicates. Tout est fait pour le bien être des convives : sofas et coussins sont remplis de poils de lièvre ou de plumes de perdrix afin d'en augmenter le moelleux... Les invités disposent de serviettes brodées d'or et d'argent et reçoivent, parfois, l'argenterie ou des vêtements de soie à la fin.

Les banquets d'été sont souvent ordonnés suivant une thématique : la couleur, les plats, mais aussi les invités. Un jour, Héliogabale invite des podagres, un autre jour des sourds ou des obèses... Il aime la boisson et découvre le vin arrosé au mastic – sorte de résine de lentisque – ou au pouliot,

une variété de menthe. Quant au vin à la rose, il en améliore l'arôme par l'adjonction de pomme de pin pilée.

Tous les mets sont appréciés, à condition qu'ils soient extraordinaires. La liste des viandes donnerait un coup de sang à un diététicien moderne : sabots de chameau, crêtes arrachées à des coqs vivants, langues de paon et de rossignols, tétines de truies avec leur vulve, cervelles d'autruche... L'impérial gourmet préfère cependant le poisson, particulièrement le « tibérin », bar à la chair succulente qui se repaît des déchets déversés dans le Tibre.

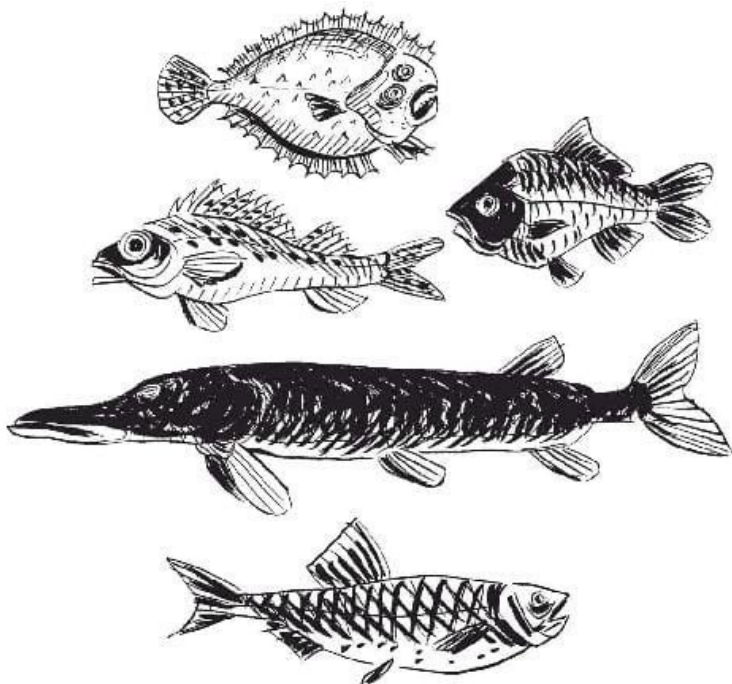
Ses cuisiniers lui inventent des plats, comme les quenelles de poissons, d'huîtres, d'autres coquillages, de langoustes, de crevettes et de squilles. On sert d'énormes compositions remplies d'entrailles et de barbillons de surmulets, de cervelles de flamants et de grives, d'œufs de perdrix, de têtes de perroquets, de faisans et de paons...

Il ne faut pas oublier l'assaisonnement et le nappage. Cresson alénois, mélisse, fèves confites au vinaigre, saumure de poisson, laitance de murènes ou de brochets sont là pour y pourvoir. Le sel et le poivre disparaissent, remplacés par des nuages d'or, d'ambre et de perles, saupoudrés sur des lentilles, des fèves, du riz ou des truffes...

Les repas sont égayés par les facéties du maître qui circule parfois nu entre les lits, dans un petit char traîné par d'énormes chiens ou par des courtisanes.

Certes, il ne fait pas manger des excréments à ses courtisans, comme son prédécesseur Commode, mais il leur sert des copies des mets en cire, en bois, en ivoire ou en marbre. Les convives meurent de faim, mais se rincent l'œil en contemplant les scènes obscènes ciselées dans la vaisselle. Les blagues impériales sont plus ou moins drôles : dégonflage subreptice des matelas pour précipiter les occupants par terre ; lâcher inopiné de lions, de léopards et d'ours apprivoisés ; déluge de pétales de roses tombant du plafond et noyant tout.

À la place d'honneur, entouré de prostitués mâles qui lui servent à boire, savourant à la fois le menu et le spectacle, l'Empereur vêtu de pourpre et d'or arbore un diadème de pierres précieuses. Mais, à suivre ce régime, sa beauté se fane. Yeux exorbités, joues pendantes ombrées d'un léger collier de barbe presque dissimulé sous un épais maquillage, le maître du monde est devenu



monstrueux. Sa grand-mère a une solution toute trouvée en la personne de son autre petit-fils, qui boit de l'eau et se nourrit frugalement. En 222, encouragés par l'impériale mamie, les prétoriens massacrent Héliogabale dont le corps démembré est jeté au Tibre.

Là, dans la vase et l'ordure, par un curieux retour des choses, ses chers poissons tibérins le dévorent...

Jean-Yves Boriaud

Philippe Auguste

(1165-1223)

La bataille des vins

En cette insigne journée du 27 juillet 1214, dans les mornes plaines flamandes de Bouvines, près de l'actuel Arras, la coalition réunie par Philippe Capet écarte du domaine royal la menace anglaise en infligeant une mémorable raclée à Jean-sans-Terre qui, déjà dépossédé depuis huit ans de la Normandie, du Maine, de l'Anjou, de la Touraine et de la Bretagne, n'a plus qu'à retourner dans son pays sauver ce qui lui reste de pouvoir, méritant plus que jamais l'affectueux sobriquet de *lackland* dont l'a affublé son père Henri II Plantagenet. À partir de ce moment, Philippe, lui, se fait appeler – et il est le premier à le faire – *Rex Franciae*, roi de France, et non plus *Rex Francorum*, roi des Francs. La différence est de taille, et la formule suggère que la France est désormais un territoire uni autour de la personnalité de référence, celle de Philippe qui n'est

« Auguste » que depuis que le moine Rigord, thuriféraire dûment stipendié, a accolé ce vocable prestigieux tout droit sorti de l'Antiquité la plus pure, à celui, un peu banal pour un roi, de Philippe. Mais cette France que ledit Philippe revendique ainsi n'est guère encore qu'une mosaïque approximative de territoires féodaux agglutinés tant bien que mal au domaine royal.

Reste donc à fédérer ce territoire, autour, certes, de la personnalité du roi : monnaies, effigies, font l'affaire, mais, tout cela, Philippe le sait, est bien artificiel. Cette France nouvelle est avant tout un terroir, essentiellement agricole : quoi de plus fédérateur alors que l'excellente production dans laquelle tous les Francs se reconnaissent, celle de ce vin que les provinces disparates exportent à qui mieux mieux ? Mais pour donner à ce nectar une tonalité

résolument nationale, il faut un mythe, et rien de mieux qu'un de ces poètes professionnels dont le métier est d'en créer à la demande.

Philippe-Auguste, qui en a plusieurs sous la main, fait donc appel à un clerc parisien, normand d'origine, Henri d'Andeli, qui lui rend en 1224

sa copie : les deux cent quatre vers français d'une *Bataille des vins* conçue selon le modèle alors à la mode de la *Psychomachie*, genre qui met en scène l'affrontement imaginaire d'entités plus ou moins abstraites, comme vices, vertus, etc. Dans cette fiction poétique, le roi Philippe, qui, lui-même « ... volontiers moilloit sa pipe / Du bon vin qui estoit du blanc », mande de partout dans le royaume, comme pour un tournoi, ses bons vins de France, qui s'affrontent lors d'un banquet qu'il préside en personne. L'enjeu est d'importance, puisqu'il ne s'agit rien de moins que d'établir entre eux une hiérarchie nobiliaire, sur le mode féodal. Chaque cru, tour à tour, plaide donc vivement sa cause. Il y a là vins du Berry, de Chablis, vins de Bordeaux, vins d'Alsace et de Moselle, vins d'Aunis et de La Rochelle, de Montpellier et de Carcassonne, vins d'Épernay, de Sancerre, de Moissac, de Saint-Émilion, de Montmorillon, de Vézelay, vins d'Auxerre, tous vins français, plus, pour faire bonne mesure, quelques invités comme vins d'Espagne ou de Chypre. L'arbitre désigné est un étranger, un prêtre, anglais bien sûr, qui rend ses jugements en un sabir franglais déjà totalement ridicule, en multipliant les *Ise gout*, expression la plus élaborée de son enthousiasme.

Après avoir entendu chacun, c'est cependant le roi qui rend son verdict, en nommant un pape des vins, celui de Chypre, et un évêque, le vin italien d'Aquila, nominations que, de notoriété publique, il eût bien aimé se voir réservées dans la vraie vie. Il désigne aussi, nous dit Andeli, trois rois des vins.

Mais rien sur leur identité : le roi, soucieux de la paix du royaume, ne se risque pas à créer là de durables et dommageables rancœurs. D'ailleurs c'est un sage, et cette toute première carte des vins français – genre promis à un bel avenir –

s'achève sur une note apaisée, bien faite pour réconcilier tout le monde :

« Prenons le vin que Dieu nous donne ! »

Philippe Di Folco

Guillaume Tirel dit Taillevent

(1310 ?-1395 ?)

Le cuisinier des rois

En 1892 paraît chez l'éditeur Techener, à Paris, un ouvrage qui va

faire couler beaucoup d'encre – et de sauces. Le baron Jérôme Pichon et Georges Vicaire, deux bibliophiles passionnés, l'un connu pour sa collection d'ouvrages rarissimes, l'autre pour ses études bibliographiques particulièrement soignées, signent l'édition de ce qu'ils présentent comme le plus important livre de recettes du Moyen Âge et qu'ils intitulent *Le Viandier*, signé d'un certain Guillaume Tirel dit Taillevent, « enfant de cuisine de la reine Jeanne d'Évreux, queux du roi Philippe [VI] de Valois et du duc de Normandie, premier queux et sergent d'armes de Charles V et premier écuyer de cuisine du roi Charles VI ».

Dans leur préface, Pichon et Vicaire expliquent longuement leur méthode de composition. Ils sont allés recopier dans les fonds de nombreuses bibliothèques publiques et privées plus de cent cinquante manuscrits des XIV^e et XV^e siècles, rédigés pour la plupart en latin et en vieux français : des « réceptaires »

contenant des manières d'appareiller les pièces de viande, mais aussi de les composer avec d'autres plats, comme le brouet, la porée – mixture de poireaux accommodés en soupe épaisse, sans doute le plat le plus populaire d'alors –, les douceurs, selon les jours gras et maigres, les fêtes et tout simplement les rituels saisonniers. Le plus ancien de ces manuscrits date de 1304 et, quarante ans plus tard, on attribua la paternité de toutes les recettes collectées à ce Guillaume Tirel, cuisinier établi sans doute au Louvre auprès du roi Charles V, puis de Charles VI.

Le Viandier ainsi reconstitué témoigne d'un temps d'abondance, avant la Grande famine et la Peste noire, et concerne les tables riches. Les quantités sont données pour douze personnes en moyenne et les auteurs de l'époque ne s'embarrassent pas à trop détailler les étapes. Ainsi de ce « civet d'huîtres », dont la recette est proposée comme suit : « Échaudez-les bien. Faites frire dans de l'huile. Faites tremper dans du bouillon de pois ou dans de l'eau ou du vin pur. Faites-en un coulis. Puis gingembre, cannelle, clous de girofle, maniguette, safran. Délayez avec du vinaigre et des oignons frits dans de l'huile. Faites bien bouillir tout ensemble. Que ce soit bien épais, jaune et salé à point. » Ou bien encore cette « cretonnée de pois nouveaux », qui annonce déjà la prétendue

« nouvelle cuisine de bistrot », le gras à part : « Cuisez [les pois] jusqu'au moment de les égoutter. Faites frire dans de la graisse de lard. Puis prenez du lait de vache ou d'amandes. Portez-le à ébullition. Mettez votre pain dans votre lait.

Prenez du gingembre et du safran broyé. Délayez avec votre bouillon. Faites bouillir. Prenez des poules cuites dans de l'eau. Mettez-les dedans en quartiers.

Faites frire. Puis faites bouillir avec. Puis tirez à l'écart du feu. Faites filer des jaunes d'œufs à profusion. »

Quant à la véritable vie de Guillaume Tirel, on n'en sait que peu de choses : les historiens s'accordent à dire qu'il est né à Pont-Audemer en 1310 et qu'il serait mort au château de Saint-Germain-en-Laye en 1395, ce qui semble improbable, étant donné les conditions de vie à cette époque. La solution nous est peut-être fournie par Pichon et Vicaire qui émettent l'hypothèse d'une dynastie de « queux », Taillevent devenant une sorte de marque générique. La très enviable place de cuisinier du roi, sous le régime de la vénalité des offices, est alors une charge héréditaire.



Louis de Béchameil,

marquis de Nointel

(1630 ?-1703)

Duel pour une sauce blanche

Louis de Béchameil, marquis de Nointel, personnage de la fin du règne de Louis XIV, a donné son nom à une sauce : la fameuse béchamel, mélange de farine, de beurre, de lait et d'épices, qu'il aurait inventée pour le service du Roi-Soleil dont il aurait été le maître d'hôtel. Mais les historiens de la cuisine ne sont pas tous d'accord sur cette onomastique paternité et voici pourquoi.

Louis de Béchameil est effectivement réputé comme un fin gourmet : intendant de Touraine et d'Anjou en 1680, il devient en 1687 surintendant de la maison de Philippe d'Orléans, « Monsieur, frère du Roi », père du futur régent, un homme fort porté sur la bonne chère.

Or, dans la première édition du *Cuisinier français enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes*, recueil publié à Paris dès 1651 et signé Pierre de La Varenne, on trouve le détail de diverses « sauces blanches » dont la base reste toujours la même : un mélange de beurre et de farine, appelé « roux », que l'on veille à ne pas trop laisser épaissir et auquel on ajoute du lait, du sel, du poivre.

C'est là une révolution dans le domaine de l'accommodement : au mélange ancestral de mie de pain, d'amandes et de saindoux, succède cette sauce blanche en roux, qui sait préserver sans l'étouffer le goût des aliments. Selon La Varenne, qui fut durant sa vie écuyer et cuisinier des marquis d'Uxelles père et fils, il s'agit là d'une base essentielle, que l'on peut accommoder en fonction des plats : ainsi, les « asperges en sauce blanche »

appellent l'adjonction à la sauce d'un jaune d'œuf et de vinaigre, préfigurant ce

que nous appelons aujourd'hui la « sauce hollandaise ». En homme respectueux de son maître, il nomme la « duxelles » une farce qui consiste en un mélange de hachis de champignons de Paris étuvés au beurre auquel on ajoute oignons et échalotes. En d'autres endroits du livre, diverses sauces sont également détaillées, très voisines de ladite béchamel. La question qui se pose alors est : quand donc et pourquoi a-t-on qualifié cette sauce somme toute fort simple du nom de « béchamel » ?

Le premier Béchameil connu est un libraire né à Rouen qui a un fils, prénommé Louis, lequel a épousé Marie, la fille de Nicolas Colbert, contrôleur des bâtiments du roi : de cette union, dont le couple sort fort riche, naît Louis II Béchameil (1649-1718), qui acquiert le marquisat de Nointel en 1703. Or, pas une seule fois n'apparaît un Béchameil à la charge de « maître d'hostel du Roi », si ce n'est Louis Ier, mais au Palais-Royal, et pour le compte des Orléans. Il semble bien qu'il y ait eu confusion, d'abord entre le père et le fils Béchameil, puis entre deux charges. Le fils Béchameil n'a pas laissé de traces notables, tout au contraire du père, qui s'est illustré, si l'on en croit les *Mémoires* du duc de Saint-Simon, durant les célèbres fêtes données au Palais-Royal. Il aurait également pris un coup de pied au derrière donné par le duc de Grammont lors d'une obscure querelle : toujours est-il que le roi l'aimait bien, mais que Mansart, jaloux, le fit écarter.

Mais quand donc apparaît l'expression « sauce à la béchamel » ? D'abord, on note en 1844 dans *Le Monde illustré* l'appellation « sauce à la Béchameil »

[sic] qui semble perdurer pendant vingt ans. Puis Léon de Fos, dans son *Gastronomiana* de 1870, donne les explications suivantes : « Il est fort peu probable que cette sauce fût jamais inventée par le nommé Béchameil, cette paternité est contestée par la marquise de Créquy dans ses Mémoires, lesquels furent remaniés par Cousin de Courchamps, l'auteur de la *Néo-physiologie du goût*, qui cite son parent

le commandeur de Froulay, ambassadeur de Malte qui affirmait que c'était son chef, un certain Rotisset [*sic*], ancien chef du Maréchal de Saxe, qui aurait créé à son service cette sauce. »

On n'en sait pas plus : avec Béchameil, devenu béchamel, même le bon Bescherelle n'y retrouvait pas ses petits : à l'entrée « velouté », il écrit que c'est



une « espèce de sauce faite avec un peu de farine roussie dans du beurre frais et de la crème ou du lait, définition qui s'applique aussi à la béchamel et à la sauce blanche ». Allez comprendre l'origine de ce mot accommodé à toutes les sauces...

Frédéric Chef

Honoré de Balzac

(1799-1850)

Le gastrolâtre

La question culinaire tient dans l'œuvre de Balzac une place presque aussi importante que l'argent. Aucun écrivain n'a sacrifié autant que les personnages de la *Comédie humaine* aux « exigences de la gueule », à une époque où l'art de la table dessine un tableau des mœurs très contrasté. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es, suggère

Balzac au fil des pages.

Pensionnaire à Vendôme, le petit Honoré est élevé aux légumes frais ; il végète devant les portions congrues de poisson salé. À son retour, il est filiforme. Il se vengera, marqué par la saleté des nappes.

Éditeur aux abois, Balzac publie en 1827 *L'Art de ne jamais déjeuner chez soi et de toujours dîner chez les autres*, œuvre du chevalier de Mangenville. Tout un programme. Paris voit fleurir les premiers « traiteurs restaurant » et les pique-assiettes nourris par l'argent des autres. Balzac circule et mange des yeux à toutes les tables. Dans sa *Physiologie gastronomique*, il sépare les « hommes qui mangent et boivent pour vivre » de « ceux qui vivent pour manger et boire ». Le glouton, le mangeur, le gourmand, le buveur, le dégustateur et le gourmet constituent les catégories de gastronomes identifiées par Balzac, quant à lui frugal devant son écritoire et mangeur compulsif, « gastrolâtre », après chaque publication. La gourmandise, est, selon lui, « le péché des moines vertueux ».

Devant Werdet, son éditeur, témoin de ses ripailles, il lui arrive d'engloutir un cent d'huîtres arrosé de quatre bouteilles de vin blanc, douze côtelettes de pré-salé, un caneton aux navets, deux perdreaux rôtis, une sole normande, sans compter la douzaine de poires. Devenu le glouton de sa typologie, « il ignore le

principe élémentaire de la gastronomie, l'art sublime de broyer ! Il avale les morceaux entiers ; ils passent dans sa bouche sans chatouiller son palais [...] ; ils vont droit se perdre dans un estomac d'une capacité effrayante. »

Avec son ami Gozlan, il chasse également le macaroni, plat en vogue, dévoré « en trois ou quatre bouchées de Gargantua ». Facétieux, il lui arrive de commander de la viande de sphinx aux auberges de banlieue après le rôti, les volailles et les entremets. Balzac déplore, en tout cas, qu'à Paris « on mange du bout des dents ». Le service à la russe le chagrine : les plats défilent, il faut manger vite à la barbe des sobres et des hépatiques. Et en province ? « On y dîne mieux, les plats y sont médités, étudiés. » Après avoir terrassé provisoirement ses dettes, Balzac se plaît à recevoir chez lui, non sans faste, la dame de son cœur, qu'il régale de truite saumonée, de poulet et de glace de chez Le Cointe.

Dût-il emprunter les fourchettes en argent, il met les petits plats dans les grands.

L'œuvre romanesque dessine, tome après tome, une carte du tendre, celle des gourmands. On visite la capitale dans les pas des personnages dépêchés aux bonnes tables. Balzac livre ainsi les meilleures adresses de l'époque, distribuant les étoiles. L'art de manger, considéré comme l'un des beaux-arts, alimente les conversations. Deux établissements reçoivent les faveurs particulières du romancier. Derrière les colonnes du Palais-Royal, Véfour reçoit le gratin, Lucien de Rubempré en tête, qui se console de ses déboires amoureux devant des pieds farcis aux truffes et des papillotes de perdreaux. Balzac y a son rond de serviette.

L'ardoise est salée. L'écrivain lâche le pourboire, l'éditeur règle l'addition. *Le Rocher de Cancale*, restaurant populaire des Halles, voit passer – entre autres –

le Vautrin des *Illusions perdues*, qui dîne exquisément en tête-à-tête avec Esther, jeune courtisane. Dans *La Cousine Bette*, Diane, parmi des femmes éblouissantes, à une table d'admirateurs qui attaquent les huîtres par bancs complets, y assiste au défilé des potages, volailles, poissons et rôtis. Il se boit quarante-deux bouteilles pour quatorze soupeurs ! Balzac lui-même, quand il est reçu, est un coûteux convive, qui boit sec, laissant ses hôtes « infiniment au-dessous du niveau de la nappe ».



Paradis gastronomique, le restaurant suscite parfois chez les

personnages de Balzac des menus imaginaires et des délices qui ne le sont pas moins. Oscar Husson, dans *Un début dans la vie*, concocte une liste de plats « à ravir la pensée » et qui défie l'entendement : daube entourée d'une mer de gelée, langue de bœuf aux tomates, compote de pigeon, timbale de macaronis, pots de crème au chocolat et quelque onze plats de dessert... Ses personnages ont le secret des mets oubliés : on déguste de la louvine braisée au graves rouge dans *Béatrix*, de la macreuse au chocolat dans *Maître Cornélius*, une compote de pigeons dans *Un début dans la vie* ou encore une aillade de veau aux pommes de terre dans *La Cousine Bette*.

Quand on a bien mangé, il reste encore à bien digérer. La digestion, selon Balzac, est un « combat intérieur » [...] qui « équivaut aux plus hautes jouissances de l'amour ». La sensualité s'exerce à table, elle se prolonge au lit.

« J'ai faim, j'ai soif de toi, je te mangerai », murmure quelquefois Balzac à Mme Hanska.



Marieke Stein

Alexandre Dumas

(1802-1870)

« Meilleur cuisinier de France »

Poids à la naissance : 9 livres. Taille à seize ans : 1 mètre 95.

Alexandre Dumas est un géant, un titan même ! Il fait tout en grand : dramaturge, romancier, patron de presse, directeur de théâtre, journaliste, il a deux cents romans et nouvelles à son actif – en partie dus à ses nombreux collaborateurs il est vrai –, mais aussi dix tomes de Mémoires, dix-neuf de récits de voyage et des personnages inoubliables... Il aime la vie, les actes de bravoure, les excès en tous genres. Il n'a pas une maîtresse, ni deux ni trois, mais six simultanément, des célèbres comédiennes Marie Dorval ou Mlle

George à sa petite voisine de palier, la blanchisseuse Laure... Lorsqu'en Russie ses commensaux kalmouks le mettent au défi de boire autant qu'eux, il engloutit vingt-six bouteilles de vin sans montrer – dit-il – le moindre signe d'ébriété. Quant à son freluquet de fils, il le tance vertement : « Quand on a l'honneur de porter le nom de Dumas, on mène grande vie, on dîne au *Café de Paris* et on ne se refuse aucun plaisir ! »

Ce géant l'avait dit : « Mon dernier ouvrage sera un dictionnaire de cuisine. » Et ce *Dictionnaire* lui-même est un monument : trois mille recettes, dont quatre-vingt-quatre de sauces, de la « sauce aux truffes à la Saint-Cloud »

jusqu'au « ket-chop ». Plus qu'aucun autre livre de cuisine !

Régulièrement réédité et adapté, y compris par le grand chef Alain Ducasse, ce *Grand Dictionnaire de cuisine* commencé en 1869 est une somme, de recettes, bien sûr, mais aussi d'anecdotes truculentes et de souvenirs. Si elles ont bénéficié de l'expertise d'un grand chef, Denis-Joseph Vuillemot, toutes les recettes du *Dictionnaire* ont été testées et approuvées par Dumas lui-même.

Beaucoup sont d'ailleurs issues des expériences gustatives faites lors de ses nombreux voyages, car dès la fin des années 1820 il parcourt l'Europe, la Méditerranée et l'Orient, où il rencontre les cuisiniers et les gourmets les plus reconnus, pour rapporter de ses pérégrinations des recettes du monde entier...

C'est d'ailleurs lui qui introduit à Paris le « riz à la valencienne » : notre paella...

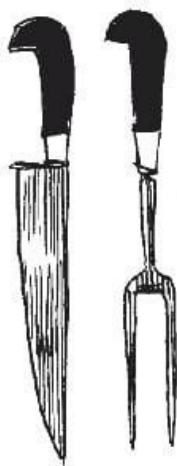
Alexandre Dumas est reconnu par ses contemporains comme un grand cuisinier et l'éditeur Lacroix le dit même « meilleur cuisinier de France » ! Son enfance, déjà, le prédisposait à cultiver ce talent : fils d'un métis général d'Empire et de la fille d'un ancien maître d'hôtel du duc d'Orléans, il baigne dès son plus jeune âge dans une ambiance gastronomique. Lorsqu'il perd son père en 1806, alors qu'il n'a que quatre ans, sa mère se retrouve dans une situation précaire : Napoléon Bonaparte n'aimait pas le général Dumas, métis et républicain, et n'accorde qu'une pension modique à la veuve. Le petit Alexandre, très tôt, doit donc aider sa mère : il échange le gibier qu'il tue contre des œufs, du beurre, des poulets... Cette passion de la chasse lui restera.

Lorsqu'il monte à Paris en 1821, ce sont les lièvres et les perdrix tués en route qu'il troque dans les auberges contre le gîte et le couvert.

Plus tard, devenu homme de lettres et noceur accompli, il chasse toujours, et lors du grand bal qu'il donne en 1833 pour le carnaval, c'est avec huit chevreuils et trois lièvres qu'il paie une partie des victuailles proposées à ses sept cents convives : un saumon de 30 livres, un esturgeon de 50, arrosés de trois cents bouteilles de bordeaux, autant de bourgogne, puis cinq cents bouteilles de champagne...

S'il fréquente les restaurants et y tient souvent table ouverte, s'il connaît toutes les bonnes adresses de Paris et de la province, il est souvent aux fourneaux lui-même, chez lui ou chez ses amis. George Sand, dans une lettre à Flaubert, s'émerveille : « C'est le père Dumas qui a fait tout le dîner, depuis la soupe jusqu'à la salade, huit à dix plats merveilleux, on s'est léché les doigts. »

Autre son de cloche chez les imbuables frères Goncourt, qui se disent, dans leur *Journal*, assommés par « ses cours d'une demi-heure sur la culotte de bœuf à la royale »... Partout, Dumas cuisine, invite, régale, au point de songer un temps à



ouvrir un restaurant aux Champs-Élysées. Car ce qu'il aime dans la cuisine, c'est avant tout la convivialité.

Et la littérature ? Elle sert sa passion première ; ainsi, Dumas négocie avec la mairie de Cavaillon l'envoi de melons à l'année, en échange de l'ensemble de ses œuvres parues et à paraître... À la fin de sa vie, avant même d'avoir achevé son *Dictionnaire de cuisine*, il affirme qu'il le tient pour l'un de ses meilleurs ouvrages, au même rang que *Les Trois Mousquetaires* ou *Monte-Cristo*. Mais sa gourmandise et ses excès le rattrapent : à partir de 1869, hypertension, accidents

cardiovasculaires, diabète l'épuisent. Il meurt le 5 septembre 1870, juste après la défaite face aux Prussiens, peuple dont il a dénoncé bien plus tôt la corruption culinaire – le bœuf aux pruneaux et le lièvre à la confiture étant des hérésies !

Rien à voir avec le poulet à la ficelle ou les aspics de crêtes et de rognons, bien français : en matière de gastronomie, pour lui, la France l'emportait incontestablement...

Marieke Stein

Charles Monselet

(1825-1888)

« Rabelais, deuxième du nom »

« C'est un des plus joyeux et des plus charmants écrivains de ce siècle.

Viveur sans être grossier, doucement épicurien sans être ni matérialiste ni impie

– un extrait de Silène, de Falstaff et de Rabelais, avec des ailes de Sylphe. »

C'est par ce flatteur portrait qu'Eugène de Mirecourt, portraitiste pourtant peu complaisant, décrit son contemporain Charles Monselet, publiciste comme lui, mais aussi rimailleur, dramaturge et, surtout, critique gastronomique. Il aurait d'ailleurs été difficile d'égratigner trop vivement Monselet, ce « Rabelais, deuxième du nom », toujours d'après Mirecourt, dont tous les contemporains louent la gaieté, la cordialité, la bonhomie et même le talent, composé de malice et de bienveillance...

Pourtant, ce Nantais né en 1825 est un écolier médiocre, « paresseux systématique ». Arrivé à Bordeaux à l'âge de dix ans, l'écolier est rapidement placé comme commis avant d'entrer, presque par hasard, au *Courrier de la Gironde*, où il est un peu correcteur, un peu rédacteur. Quelques petites pièces bien accueillies le font entrer dans la belle société de Bordeaux, et monter dans l'estime de son patron, Solar, le directeur du journal girondin. Celui-ci l'estime au point de l'appeler à Paris pour le faire entrer à *L'Époque*, son nouveau journal.

L'Époque fait rapidement faillite. Monselet se retrouve dans la capitale sans ressources, sans soutien, mais non sans audace : il écrit à deux

journalistes en vue, Arsène Houssaye, directeur de *L'Artiste*, et Louis Desnoyer, rédacteur du feuilleton du *Siècle*, un billet culotté : « Monsieur, littérateur peu connu et dénué

de protection, je vous prie d'être assez aimable pour m'envoyer une lettre de recommandation auprès de vous-même. Agréez, etc. »

Les deux publicistes lui répondent dans la journée et l'introduisent dans le monde de la presse parisienne, où Émile de Girardin lui-même le favorisera au point de lui confier la préface de la première édition des *Mémoires d'outre-tombe*. Sa carrière est lancée...

Elle subira quelques aléas, mais jamais au point de lui faire connaître la faim, car comme le raconte Mirecourt, « son estomac, plein de vigueur et d'initiative, lui suggérait presque toujours, à l'heure du dîner, des inspirations sublimes »... De fait, l'homme de lettres est un gourmet, reconnaissable à son visage rebondi comme son tour de taille, à sa « figure de chanoine enjouée » et à la cohorte d'amis qui l'entoure, friande de ses bons mots comme des repas qu'il offre fréquemment. À la fin du Second Empire, il tient table ouverte chaque semaine chez son restaurateur favori, Dinochaud, à Montmartre, pour un mélange hétéroclite d'artistes, de notables et de demi-mondaines. Il n'est pas rare de rencontrer à ces dîners Raspail, Gambetta, Courbet, Dumas, Gautier, Sainte-Beuve, Hugo, chez qui il est lui-même invité tous les jeudis après 1870.

Comme sa société, son œuvre est hétéroclite : romans, pièces, portraits, et surtout une œuvre gastronomique abondante, composée de récits et de poésies : *Les Vignes du Seigneur*, recueil en l'honneur des vins de Bordeaux ; *La Cuisinière poétique* ; le célébrisime *Sonnet du cochon* que tous ses amis connaissent par cœur. Monselet s'essaie même de théâtre, avec *Mon estomac, féerie en plusieurs tableaux* : une pièce dont les protagonistes sont « l'estomac, le Madère, l'Absinthe, le Xérès, la Bisque d'écrevisse, la Truite, le Filet à la royale, le Rôti de caille et le Macaroni »... Sans oublier bien sûr les chroniques gastronomiques, et même le lancement de la première revue du genre, *Le Gourmet, journal des intérêts gastronomiques*, fondée en 1857 avec ses amis Dumas, Gautier et Banville.



Charles Monselet.

Dans tous les domaines, Monselet revendique la diversité et la curiosité :

« La gastronomie a le droit d'être éclectique », proclame cet épicurien qui apprécie autant la cuisine bourgeoise que les mets les plus raffinés, les plats

français que les découvertes exotiques. Et qui mêle allègrement l'esprit et l'estomac, la cuisine et la littérature. S'il doit apprécier un petit écrivain bourgeois, il s'exclame avec enthousiasme : « Quel homme ! c'est un pot-au-feu qui a des ailes ! » Et lorsqu'on lui parle d'entrer à la très sérieuse *Revue des Deux Mondes*, il rétorque, horrifié : « Au nom du ciel, ne me parlez pas de cette boutique-là ! J'y perdrais mon ventre et ma gaieté ! » Son cabinet de travail, d'ailleurs, communique avec une cuisine. Pour lui la gastronomie s'intègre à une philosophie du bonheur, teintée de poésie : « Qu'on y réfléchisse bien : les heures charmantes de notre vie se relient toutes, par un trait d'union plus ou moins sensible, à quelque souvenir de table », confie-t-il en 1854 dans son *Journal d'un gourmet*. Il réclame pour la cuisine une place dans les arts, et se dit dans une lettre « tourmenté de l'ambition de laisser un nom invoqué à l'heure des repas [...]. Les casseroles aussi ont leur airain. »

Cette gloire lui sera en partie refusée puisque, malgré sa notoriété, l'Académie française lui restera fermée. Les livres de cuisine, quant à eux, lui sont ouverts : on peut encore y trouver, au détour d'une page, le « potage à la Monselet » à base de pois cassés et de bouillon de légumes... On a oublié, en revanche, la poésie fantasque d'autres recettes, comme celle de « l'omelette à la fleur de pêcher » : « Prenez, avant le coucher du soleil, c'est très important, douze œufs de poules cochinchinoises à leur première ponte. Battez, à part, le blanc et le jaune, avec un faisceau de branches de myrte... »

Monselet meurt en 1888 et la légende lui attribue un dernier mot de circonstance : « J'aurai un enterrement aux truffes ! »



Joseph-Raoul Ponchon,

dit Raoul Ponchon

(1848-1937)

Le plus prolifique des poètes français

« Salut, Ponchon ! Salut, trogne, crinière, ventre ! »

Ce vers est de Jean Richepin, avec lequel Raoul Ponchon entretenait une amitié indéfectible.

Ponchon, poète du bien-manger et du bien-boire, a écrit 150 000 vers,

soit plus qu'un Victor Hugo. Il aime déclarer qu'il est né « dans une ville qui n'existe pas ». En effet, Joseph-Raoul Ponchon voit le jour en 1848 à Napoléon-Vendée, toponyme éphémère de La Roche-sur-Yon, où son père est officier d'infanterie de ligne. La famille s'installe à Paris en 1866. Raoul a dix-huit ans et n'en bougera plus guère. Les travaux de banque et d'assurance n'exaltant pas, il place ses vers dans les journaux.

« Au célibataire endurci / Le café tient lieu de famille », écrira-t-il. De fait, Raoul Ponchon passe peu de temps dans son garni de la rue Victor-Cousin ou sa chambre de la rue Cujas. On le trouve, selon l'heure, dans tel caboulot ou telle brasserie. Il y mange, boit, fume, écrit, reçoit ou éconduit ses premiers admirateurs, selon son humeur.

À partir de 1886, il commence à livrer chaque semaine ses *Gazettes rimées* à la presse parisienne. La gazette rimée est une discipline journalistique disparue, qui consiste à rédiger les nouvelles en vers. Ponchon, s'il n'est pas l'inventeur du genre, y excelle en drôlerie et en acuité, et en restera le maître insurpassable.

Ses mots fleuris, inventés, tarabiscotés sont un régal. On aimerait lire, dans nos quotidiens d'aujourd'hui, les scandales politico-financiers traités ainsi.

Dans le *Courrier français* du 13 septembre 1891, Ponchon chronique une partie fine réunissant des bourgeois argentés, des femmes et de jeunes garçons. Il décrit, au fil de ce texte intitulé *Vieux messieurs*, des déviances de plus en plus salées ou ridicules. Le public est ravi, mais la police des mœurs fait saisir le journal et comparaître Ponchon, qui ne comprend pas bien ce qu'il fait au prétoire. Au terme du procès, le voilà condamné pour outrage public aux bonnes mœurs, à deux cents francs d'amende et un jour de prison. Avec sursis.

Mais il n'y a pas chaque jour d'affaire aussi spectaculaire, et lorsque l'actualité n'est pas brûlante, Ponchon chante volontiers l'amour, les lieux qu'il fréquente, les liquides et solides qu'il envoie dans son estomac. Il faut dire que le bougre a un solide appétit et un goût pour les plats point trop sophistiqués : il est d'extraction simple et ses moyens sont limités. D'après Léon Daudet, son collègue à l'Académie Goncourt : « Il digérerait des clous ! »

Son travail est systématiquement en retard et l'oblige parfois à sauter un repas, de sorte que, sa gazette enfin livrée, il court manger des tripes aux Halles.

Et les garçons, qui en ont vu d'autres, sont éberlués des quantités que Ponchon peut avaler. Sans préjudice des fromages, du dessert et de l'armagnac conclusif.

Ponchon a composé de superbes odes au gigot, aux escargots, à la bouillabaisse, au saucisson, à la soupe à l'oignon. Parmi sa production pléthorique, cet aphorisme de table : « Manger avec quelqu'un qui n'a pas d'appétit, / C'est comme parler art avec un abruti. »

Un beau jour, Ponchon se voit proposer par son ami Maurice Bouchor

–
dédicataire avec Richepin de son recueil *La Muse au cabaret* – une excursion à Amiens. Il s'agit d'aller admirer la cathédrale et de ripailler. Les deux compères sautent dans un train et commencent leur exploration, quand Bouchor est averti qu'on le réclame à Paris pour une affaire urgente. On choisit le train de quatre heures du matin, pour le retour. Mais Ponchon, qui déteste le chemin de fer, décide au dernier moment de rentrer à pied. Il laisse donc son ami étonné embarquer dans le train et le voilà parti sur les routes, en pleine nuit. Dans la matinée, il s'enquiert, auprès du bistrotier chez qui il fait halte, du nom du charmant petit village qu'on aperçoit à l'horizon. Celui-ci répond :

– Ça, c'est Ponchon.

– Vous dites ?

– C'est Ponchon, répète l'aubergiste.

– Il y a un village qui porte mon nom...

Et Ponchon fait le détour, ne résistant pas à l'idée d'aller boire un coup à Ponchon.

Les aventures de ce marcheur sédentaire sont légion, même dans ce tout petit territoire qu'occupent les 5e et 6e arrondissements de Paris. Un soir d'hiver, Ponchon fait la tournée des tavernes de son quartier. Une joyeuse tribu errante se forme. Mais tout à coup, ses compagnons s'avisent que Ponchon a disparu, et se mettent à sa recherche, dans les bistrots par lesquels ils sont déjà passés, et dans d'autres aussi. Ponchon reste introuvable, la neige tombe à gros flocons et la troupe, de plus en plus avinée, oublie l'objet de sa quête. Tard dans la nuit, l'un des buveurs, rentrant chez lui d'un pas mal assuré, trébuche sur une forme indécise recouverte de neige. De sous son manteau blanc surgit un Ponchon furibard : il s'était endormi et la neige l'avait

enseveli sans bruit. On peut décidément se demander s'il n'y aurait pas un dieu pour les ivrognes.

Les excès continus l'ont mené loin, en âge. Il n'a pourtant pas pu, malheureusement, remettre le Prix Goncourt 1937. À près de quatre-vingt-neuf ans, la veille du déjeuner chez Drouant, il se casse le col du fémur, à jeun, en descendant de son lit, et doit être admis à l'hôpital Saint-Joseph. Roland Dorgelès, son collègue à l'Académie Goncourt, lui rend visite, constate que Ponchon griffonne sur un carnet, lui qui n'a plus écrit un vers depuis des années.

Ce ne sont pas des vers que le vieux barbu rédige, mais un menu : matelote, andouillette, beignets aux pommes, et l'armagnac pour pousser. Il est mort deux jours après ce repas imaginaire.

Raoul Ponchon a été inhumé dans le même caveau que son « plus que frère »

Jean Richepin, parti onze ans avant lui, au cimetière du Val-André, près de Saint-Brieuc. On ignore si les deux complices s'entretiennent sous terre de ripailles et d'ivresses ; en tout cas, peu d'amitiés sont allées jusque-là.



Bruno Fuligni

Armand Fallières

(1841-1931)

Un petit Loupillon

Ce n'est pas lui qui aurait vendu aux enchères les caves de l'Élysée !

Avocat, homme politique, président de la République de 1906 à 1913, Armand Fallières ne se contente pas d'apprécier la bonne chère et le bon vin : petit-fils de vigneron, il vendange lui-même, à ses moments perdus, et son petit vin râpeux du Loupillon est servi aux monarques en visite officielle. Par sa simplicité, sa bonhomie, sa fidélité à ses origines paysannes, Armand Fallières aura été sans doute le plus populaire de tous les présidents français.

« Le père Fallières », comme on l'appelle, est un pur produit du Sud-Ouest.

Né à Mézin, avocat à Nérac dont il devient maire, il est constamment

élu et réélu député radical du Lot-et-Garonne de 1876 à 1890, occupe plusieurs fonctions ministérielles, puis le voici sénateur ; en neuf ans, il ne prononce pas un discours au palais du Luxembourg, si bien que ses collègues, enchantés, l'élisent président du Sénat en 1899, quand Émile Loubet libère le « Plateau » pour aller à l'Élysée. Sous la IIIe République en effet, le chef de l'État est désigné par les seuls parlementaires, de sorte que la présidence du Sénat est le marche-pied qui mène à celle de la République. C'est ce qui se produit en 1906, quand Loubet s'en va.

Daudet, tandis que les caricaturistes le figurent en Bacchus ou en ivrogne. Le Président fait-il sa promenade quotidienne dans Paris, qu'un garçon de café royaliste s'amuse à lui tirer la barbachette : « Je croyais qu'on avait le droit », se défend bizarrement l'agresseur.

Quand vient l'été, le Président Fallières se repose de toutes ces folies parisiennes en se retirant au Loupillon, veillant sur le prochain cru. On lui prête même un poème à la gloire de son clos : « Le breuvage le plus vermeil, / Le plus cordial, le plus digne, / Est celui que le gai soleil / Nous prépare au fruit de la Vigne. »

À la fin de son septennat, cet humaniste ne rempile pas, malgré ses amis politiques qui jugent certaine sa réélection. « La place est bonne, mais il n'y a pas d'avancement », confie-t-il à son successeur, Poincaré, lors de la passation de pouvoir. Ce sera tout son testament politique. Rentré dans la vie privée, Fallières coule une retraite heureuse au Loupillon, dont le vin a sans doute des vertus conservatrices, puisqu'il y vivra jusqu'à l'âge de quatre-vingt-neuf ans.

François-Xavier Allonneau

Georges Clemenceau

(1841-1929)

Les festins du Tigre

« Où vas-tu petit ?

– Je vais à la cuisine.

– Ta place n'est pas à la cuisine. Elle est au salon ! »

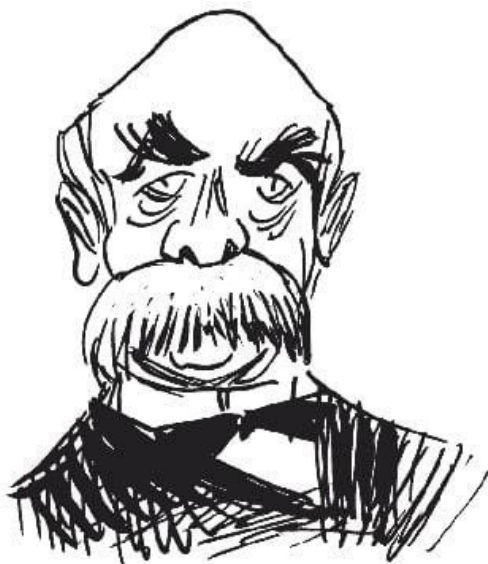
Parce qu'il ne cesse de s'attarder dans la vaste cuisine de l'Aubraie, propriété familiale à La Réorthe, près de Sainte-Hermine, en Vendée, parce qu'il aime à y chiper quelques portions, asticote les cuisinières et ne manque pas de les *biser*, le jeune Georges se fait ainsi rappeler à l'ordre par son père, l'austère Dr Benjamin Clemenceau, comme le conte Gilbert Prouteau dans *Le Dernier Défi de Georges Clemenceau*.

Soixante-dix ans plus tard, nous retrouvons un vieillard qui lit, écrit, jardine et reçoit ses proches à Belébat, maison de pêcheur louée à Saint-Vincent-sur-Jard, sur la côte vendéenne. C'est ici que naît une nouvelle amitié, tout du moins une complicité, entre Clemenceau et Clotilde Benoni. La vieille cuisinière de Longeville-sur-Mer séduit le

Tigre à la fois par son profil de paysanne du Bocage et son savoir-faire gastronomique, malgré un budget limité.

Après de rugueuses tractations, le petit bout de bonne femme portant la coiffe accepte que le Président et ses invités prennent leurs repas dans la cuisine de Belébat. Il n'existe pas de salle à manger dans la modeste maison sans étage !

Midi, assis sur le banc de quart, après avoir longuement regardé le ciel, l'océan et les fleurs, Clemenceau se lève et rejoint la cuisine où s'affaire la maîtresse des lieux. Il tourne autour de sa victime, hume les fumets, soulève les



couvercles, demande à tremper un morceau de pain dans la sauce. Clotilde fait mine de ronchonner : le Tigre ne règne pas dans la cuisine.

Chaque semaine, Clemenceau parcourt le marché des Sables-d'Olonne afin d'acheter de la viande, blanche de préférence, tandis que Clotilde et Albert Boulin, le valet de chambre, s'occupent des fruits et légumes. Albert, parfois aidé de Brabant le chauffeur, pêche crustacés et poissons dans l'Atlantique. Mais encore, il chasse lièvres, perdrix rouges et grises, pigeons, cailles des blés, râles des genêts... Clotilde excelle dans la préparation du poulet soubise, du gigot de pré-salé aux mojettes – les plats préférés du Président –, de soles au beurre ou à la crème, de fricassées de gibier, de farces mitonnées, etc. La table est d'autant plus variée que Clemenceau propose des idées de sauce et d'accommodement récoltées lors de ses voyages en Égypte, aux Indes

et aux États-Unis.

Tous les hôtes de Belébat sont séduits par Clotilde et son savoir-faire. Le 22 juillet 1923, Clemenceau reçoit Bernard Baruch, responsable américain de l'économie de guerre en 1918, et André Tardieu, ancien collaborateur proche du Président. Le lendemain, Clemenceau écrit à Sarita, comtesse d'Aunay, une amie intime : « ... Tardieu, devenu philosophe, me paraît touché. Avec Baruch, ils ont fait honneur à la table et sont partis en criant : "Vive Clotilde !" Cependant au dîner, il y avait une faute dans la sauce turbot, et lorsque, ce matin, je l'ai dit, non sans précautions, à Clotilde, elle m'a répondu fièrement : "Je le savais."



Quant au homard à l'américaine, il s'était dépassé lui-même ainsi que le poulet cocotte patte en l'air... »

Clemenceau et le propriétaire de Belébat, le comte et commandant Amédée Luce de Trémont, s'invitent régulièrement à déjeuner. Tout semble aller pour le mieux entre le royaliste catholique et le républicain anticlérical. Or, un jour, le commandant refuse à Albert l'autorisation de chasser sur son domaine à Avrillé.

Clemenceau imagine un piège destiné à son propriétaire. Il obtient pour Albert l'autorisation de chasser sur les terres de Léon Gillaizeau, voisin de M. Luce de Trémont, que ce dernier ne se supporte pas. Quelques jours plus tard, dans la cuisine de la bicoque, le commandant s'exclame : « Je n'ai jamais mangé de meilleurs perdreaux de ma vie. » Clemenceau de répondre, goguenard et vengeur : « Mais c'est connu... Gillaizeau a les meilleurs perdreaux du monde », comme le raconte Albert dans *Le Dernier Défi de Georges Clemenceau*. Le valet était vengé !

Le 13 août 1929, Clotilde décède. Clemenceau en est très affecté. Gilbert Prouteau rapporte la confidence faite à son ancien secrétaire, Jean Martet : « Elle est belle hein ? Je la trouvai belle, quoique ce fût une vieille femme, de cette froide beauté qui n'est pas de la grâce, mais de la bienséance et de la perfection.

Elle portait une *coëffe* blanche, sorte de calotte à oreillettes, le plus rustique corsage boutonné par-devant, qui faisait à la taille des plis simples sur une robe sage. La robe tombait bien droite sur des souliers carrés. Elle avait un gros tablier de toile écru. Du gris, du noir, du blanc. Le Nain aurait fait un chef-d'œuvre de cette femme... »



Maurice Edmond Sailland dit Curnonsky

(1872-1956)

Un gastronomade

Un mètre quatre-vingt-cinq, cent vingt kilos bien tassés sur la balance : Curnonsky ! Éternel jeune homme, ce bohème saute le repas de midi. Celui du soir suffit. Mais quel repas ! D'une trisaïeule angevine dispensée de faire maigre le vendredi, il a conservé « la pratique raisonnée de tous les excès et l'abstention nonchalante de tous les sports ». Solide appétit, curieux de tout, Curnonsky promène sa bonne humeur dans la presse et la publicité. En 1900, un voyage en Extrême-Orient l'initie aux raffinements de la cuisine asiatique. Fine plume qui n'écrit pas encore pour manger, il donne ses premières critiques gastronomiques au *Journal* et au *Matin*. « Gastronomade », il a le goût des plats robustes qui chantent le terroir et en aversion les sauces compliquées qui dissimulent les saveurs. Ses virées provinciales le portent à toutes les tables où quelque chose mérite d'être mangé avec recueillement. Curnonsky devient peu à peu « un prêtre qui [a] pris la table pour autel », selon les mots de Raymond Dumay, disciple averti.

Les bornes Michelin, depuis peu, jalonnent l'aventure des pionniers de la route en quête de châteaux et de paysages. Avec son ami Marcel Rouff, autre culinographe de talent, il décide de cartographier les mœurs culinaires.

La France gastronomique – vingt-quatre bréviaires sur les trente-deux prévus –

balise, province après province, ce nouveau chemin de Compostelle

des meilleurs restaurants. La plume de Curnonsky s'aiguise, sa formule se fait vacharde, à l'occasion, pour relater tel médiocre repas : « Si le potage avait été aussi chaud que le vin, le vin aussi vieux que la poularde et la poularde aussi

grasse que la maîtresse de maison, cela aurait été presque convenable. » Le 22 juillet 1927, trois de ses compagnons de fourchette, attablés, créent une Académie des Gastronomes. Le rêve de Brillat-Savarin se réalise. Dans la foulée, un référendum est organisé par la revue *Le Bon Gîte et la Bonne Table*.

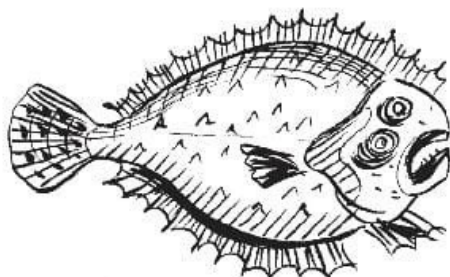
Sur 3 388 « gastronomes reconnus et indiscutés », 1 823 portent leurs suffrages sur Curnonsky, connu pour le sérieux de son coup de fourchette et sa bonhomie rabelaisienne. Ce « gourmand d'élite » devient Prince des Gastronomes. L' élu, devant les « Goinfres, Goulus et Gueulards », réaffirme la « Cause Sacrée du Bien Manger et du Bien Boire ». La Principauté des Gastronomes se dessine.

Édouard de Pomiane, Maurice Maeterlinck, Ali Bab, Paul Reboux, Léon Daudet et autres Maurice des Ombiaux composent la première brochette de sujets. Pour sceller l'amitié et en guise de travaux pratiques, ce 13 avril 1930, les convives attaquent : homard à l'armoricaine en feuilletage, poule au pot Henri IV flanquée de son plat de côtes et garnie des légumes nouveaux, gigot de pré-salé à la broche accompagné de ses gardes du corps, salade de romaine estragonnée, le petit CUR... à la crème fraîche d'Isigny.

Curnonsky est de plus en plus sollicité. Au réveil, il écluse un verre de muscadet ou de pouilly. Il est partout où se cuisine quelque chose. Invité à dîner par le Président Doumergue, Curnonsky décline l'invitation : il n'a pas de smoking. Qu'à cela ne tienne, son hôte le prie à déjeuner, et, peu protocolaire, lui sert un authentique cassoulet. Les années 1930 le voient participer à la création des AOC – Appellations d'origine contrôlées. Curnonsky, « Primat des Gueules », distingue alors cinq crus comme les meilleurs blancs du monde : le château d'Yquem en sauternes, le Montrachet pour la Bourgogne, la coulée-de-serrant en Anjou, le château-grillet dans la vallée du Rhône et le château-chalon dans le Jura. Pendant un demi-siècle, Cur règne sur la table française, publiant à tour de bras : *La Table et l'Amour* – où il révèle que Casanova s'était attardé quinze jours à Grenoble parce qu'un cuisinier lui servait quinze entrées à chaque repas –, *Le Bien-Manger*, *Les Fines Gueules de France*, *L'Infortune du pot...*

Il passe la Seconde Guerre mondiale en Bretagne, loin des restrictions, chez Mélanie, cuisinière qui lui administre le homard à la crème ou les

tendres perdreaux sur canapé. La revue *Cuisine et Vins de France*, qu'il fonde avec



Madeleine Decure en 1947, est à la gastronomie ce que la *Nouvelle Revue française* est aux lettres. Cette publication, toujours vivace, propose des recettes réunies dans la bible des familles qui trône depuis 1953 – reliure bordeaux –

entre le four et le réfrigérateur, et qui porte le même nom.

Octogénaire, Curnonsky est invité par quatre-vingts restaurateurs parisiens.

Chacun lui ouvre sa table. Il effectue cette tournée d'hommages – lui qui n'a pas de salle à manger – honorant, chaque soir, un chef. Au *Lutetia*, après le jambon truffé à la broche et ses cinq purées, un char surmonté de quatre-vingts sortes de fromages vient saluer le gastronome comblé. C'est la gloire. Cur collectionne les dignités : membre de la confrérie des Sacavins, président du Grand Perdreau ou doyen des Anciens de chez Maxim's... Toutes sortes de plats – médaillon de veau, côtelette de caneton ou terrine de gibier – prennent le nom de Curnonsky.

Pris d'un malaise, Curnonsky meurt le 22 juillet 1956 en tombant par la fenêtre de son appartement parisien. Victime de ses agapes ? Assurément non.

Foi de compagnons de ripailles ! Avec humour, Cur disait, entre deux tentatives de régimes heureusement avortés : « J'ai trop d'urée, j'ai trop duré... »



DINER D'AUTOMNE
DES
AMIS DE CURNONSKY

sous la présidence de
M. René HERON de VILLEFOSSE

26 Octobre 1966

PRUNIER • PARIS

MENU

SIX FINES DE BELON

FILET DE BARBUE DU PRINCE

GIGUE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR
AUX TROIS MOUSSELINES

PLATEAU DE FROMAGES

BOMBE BRÉSILIENNE

FRIANDISES

CORBEILLE DE FRUITS

CHABLIS VAILLON 1962

BONNES - MARES 1949

ANJOU RABELAY 1928

CAFÉ - LIQUEURS

Frédéric Chef

Marcel Rouff

(1877-1936)

Des repas plantureux inégalés en temps de paix, voilà ce que le soldat Marcel Rouff a retenu de la Première Guerre mondiale abordée sur le front. Mais foin des « futilités gastronomiques », l'homme, devant l'invasion barbare, en appelle à la gravité de la sauce d'un turbot. D'origine suisse, il fait la connaissance de Curnonsky, qui lui confie : « Tu écris pour oublier que tu manges. Moi je mange pour faire oublier que j'écris. » Entre 1921 et 1928, les deux « gastronomistes » parcourent ensemble les vingt-quatre stations provinciales de *La France gastronomique* : « Nous flairons avec anxiété les parfums qui émanent de toute cuisson, nous interrogeons les yeux de toute cuisinière. » Le meilleur du savoir-manger régional est consigné dans ces indicateurs de voyages.

Rouff, tout comme Curnonsky, est méfiant : « J'ai plus confiance en affaires aux gens qui préfèrent le cassoulet, les tripes à la mode de Caen et les volailles lyonnaises aux bortschs et aux chaliks. » Pour lui, Stavisky, qui apprécie la cuisine russe, est suspect. La République radicale triomphe, les classes dirigeantes sont devenues les classes digérantes. La France des banquets aligne les plats comme on arbore citations et médailles. Rouff est conscient, non sans malice, d'appartenir à « l'élite des gourmets », ceux qui mangent pour manger, avec le raffinement qui élève la cuisine à la dignité des beaux-arts. Rouff, écrivain talentueux, n'a pas publié moins d'une vingtaine de titres. Un chef-d'œuvre domine sa production : *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet*. Ce roman, maintes fois réédité depuis 1924, adapté en bande dessinée

par Mathieu Burniat, est la bible des gastronomes. Dédié à la mémoire de Brillat-Savarin, ce récit emprunte largement à la figure de Curnonsky.

Dodin-Bouffant, magistrat retraité, organise sa vie autour de la cuisine raffinée d'Eugénie Chatagne, grande prêtresse des fourneaux. Beaubois le notaire, Magot le marchand de bestiaux et le Dr Rabaz sont les trois apôtres autorisés à fréquenter ce « Beethoven de la cuisine ». Elle vient à mourir. Les œuvres éphémères d'Eugénie resteront gravées dans la mémoire gustative des quatre commensaux. « Messieurs, je laisse à ceux qui professent que l'homme ne mange que pour se sustenter la honte de se ravalier au primitif des cavernes », glisse Dodin en guise d'éloge funèbre. Dodin et ses mousquetaires sont invités, peu après, à la table d'un prince d'Eurasie. À la manière d'un armorial, la litanie des plats affiche la prétention confuse d'un combat aux multiples batailles perdues d'avance. Les hôtes vont faire « front avec un bel

appétit, ne craignant pas de tenir à table un jour et une nuit », si besoin. Service après service, les airs bonhommes dissimulent la déception de Dodin. Sa critique est sans appel : « Est-il permis aussi d'étouffer les divins parfums de la nature sous l'uniformité de sauces aussi sophistiquées ? » Sans rancune, le prince se laisse inviter par le

« Roi des gastronomes ». Adèle, nouvelle fée des casseroles, officie. L'Altesse Royale se voit proposer, outre les friandises et les fritures, le pot-au-feu Dodin-Bouffant paré de ses légumes, la purée Soubise, les desserts, les vins. Et c'est tout. L'invité capitule devant « ce chef-d'œuvre *ad majorem gastronomia gloriam* », Adèle Pidou ayant écrit « une des plus belles pages de l'histoire de la table ».

Dodin a trouvé la perle rare qui autorise une « esquisse sommaire d'une philosophie de la cuisine transcendante ». Rien moins. Et comment ? En administrant à son maître des fricassées, des foies gras à l'étouffée, des pâtés de pluviers, des truites à la chartreuse, des écrevisses à la broche, des tourtes de laitance, des carpes en redingote, des artichauts au vin de Champagne, des épinards en tabatières qui le rattachent définitivement à la vie. Avec elle

« jamais le même plat ne [passe] deux fois sur sa table, accommodé de la même façon ». Aux symphonies ennuyeuses, Dodin préfère les sonates éclatantes.

Célibataire endurci qui ne mélange pourtant pas les genres, le gastronome finit



par épouser sa bienfaitrice. Ultime preuve d'amour devant l'autel couvert de nourritures terrestres.

Puis survient la crise. On le devine, la « maladie des rois » – la goutte

—

terrasse Dodin, poussé au régime par le Dr Bourboude : « Pas de viande le soir ! » Pied de plomb, coliques néphrétiques, Dodin

capitule. Plats de régime se succèdent : céleris, endives, escargots à la provençale, omelettes aux pointes d'asperges. Rien n'y fait. Comme on signe son arrêt de mort, le malheureux part en cure thermale. Baden-Baden le voit se sustenter « à la mangeoire des étrangers ». Et boire de l'eau, trois fois par jour, avec du vin d'Alsace entre chaque prise, pour faire bonne mesure.

Dodin fait la connaissance d'Hugo Stumm, philosophe germanique, qui professe que « l'Idée de la cuisine seule compte » et qu'elle est « un art ou une science dans les sphères spéculatives de l'esprit ». Le curiste dépité lui rétorque, à la lumière d'une vie passée à table, pour conclure un débat philosophique entre belligérants de tous les fronts : « Nous voulons, en dégustant la saveur du monde au bout de nos fourchettes, la gonfler, cette Idée, de tous les souffles et de tous enthousiasmes de la Vie ! »

Figures tutélaires de la cuisine française, Dodin-Bouffant et Marcel Rouff méritent de rejoindre le Panthéon !

Philippe Di Folco

Ali-Bab

(1855-1931)

Aux sources de la gastronomie ethnique

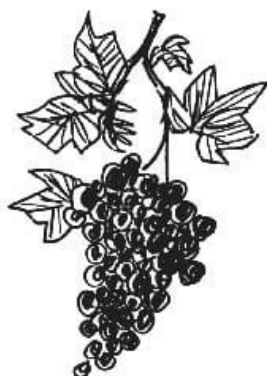
Se souvient-on qu'en France un certain Ali-Bab signa, durant toute la Belle Époque et les Années folles, les chroniques culinaires les plus savoureuses ?

Qu'il publia en 1907 sa *Gastronomie pratique, études culinaires, suivies du traitement de l'obésité des gourmands*, véritable succès de librairie, premier ouvrage mi-sérieux, mi-satirique, sur la diététique ?

Derrière le pseudonyme arabisant se cache un érudit discret : Henri Joseph Séverin Babinski, né à Paris en 1855, fils d'un ingénieur polonais réfugié en France en 1848 afin d'échapper aux Russes. Indépendant, libre, fantaisiste même, Henri l'est dès sa jeunesse quand il entre, pour plaire à son père, à l'école des Mines, où il passe son temps à faire des blagues à ses professeurs, faisant semblant d'être bègue. Diplômé en 1878, il est nommé l'année suivante, à l'âge de vingt-quatre ans, directeur de l'usine de zinc de La Pise, dans le Gard. Par la suite, il voyage beaucoup, passe par la Guyane, exploitant les placers aurifères le long du fleuve Maroni, essayant quelques fièvres et

autres bagarres, poussant jusqu'en Patagonie, d'où il revient bredouille, puis en Sibérie et au Transvaal, où des pépites d'or sont découvertes. En 1897, le ministre du Commerce le recommande pour la Légion d'honneur.

Henri, jeune quarantenaire à la rosette, décide alors de se retirer. Il s'installe boulevard du Montparnasse avec son frère, qui est neurologue, dans un grand appartement, et se prend de passion pour l'histoire de la cuisine, tout en mettant au point des machines électriques destinées à traiter certaines maladies. Mais l'électrothérapie se révèle vite un peu compliquée à promouvoir, aussi passe-t-il



les trente dernières années de sa vie à vanter toutes les merveilles culinaires du monde : outre sa grande clarté et son sens des proportions, le plus remarquable de son talent est que, très tôt, il est le seul à voyager dans le but d'inventorier tous les plats d'une contrée. Grâce à lui, nous possédons toutes les recettes d'un pays comme la Turquie continentale, mais aussi celles de l'Empire ottoman, avec chaque variation propres aux régions traversées. Sa curiosité encyclopédique le mène jusqu'en Inde, en Chine et au Japon. Il signe bientôt toutes ses chroniques par : « Et c'est ainsi qu'Allah est grand. » Des textes gouleyants, appétissants, généreux, qui n'ont pas pris une ride. En 1930, il reçoit un prix de dix mille francs pour avoir su mettre en valeur l'ensemble des vins français pour le Comité de la Vigne : il n'a oublié aucun cépage. Cette même année, la nouvelle édition de sa *Gastronomie pratique* compte plus de mille cent pages. La plume d'Ali-Bab est trempée dans celle de la vie même : il revendique d'avoir testé et goûté chacun des plats et des vins dont il parle. En 1925, le critique Jacques Cise écrit dans la *Semaine à Paris* que « le génie d'Ali-Bab se plaît à des inventions qui haussent la gourmandise jusqu'au sacerdoce ». L'érudit ingénieur meurt à Montmorency le 20 août 1931 et son

véritable nom n'est révélé au public qu'après son décès.

Matthieu Frachon

Georges Simenon

(1903-1989)

Maigret mange le morceau

C'est la table wallonne, à Liège, le lieu de ses débuts. Georges Simenon aurait pu naître en pire endroit, gastronomiquement parlant. Liège est considérée comme l'équivalent belge de Lyon, la capitale de la bonne chère. Le futur romancier grandit entre la tarte au riz, les odeurs de genièvre, les truites.

Héritage paternel, car du côté de la mère, Henriette, c'est plus nordique : les harengs, la potée cuite durant des heures...

Puis il quitte la Belgique, gagne Paris : finie la cuisine familiale. Les premiers temps sont durs. Il se prive, déjeune dans des « bouillons », ces restaurants bon marché. Le succès venant, il change de régime et découvre les bonnes tables parisiennes.

Il traîne son héritage liégeois dans les premiers Maigret, puis s'en affranchit.

Car l'homme voyage, nomadise, parcourt la France en bateau, s'installe au gré des vents de son inspiration. Ses romans le nourrissent et il ne se prive plus. À

La Rochelle, il imagine son *Testament Donnadieu* et se rue sur la cuisine de la région : soles, mouclade, mayonnaise... Puis il rencontre de grands noms de la cuisine, comme Escoffier et Curnonsky.

Le pont entre son œuvre et sa table est continu. Ses personnages de la bonne société se repaissent de lièvre à la royale, de homards. Les petites gens dînent de soupes mijotées et de maquereaux au vin blanc.

Simenon lui-même n'hésite pas à passer aux fourneaux : il invite ses amis à déguster sa cuisine, se lance dans le râble de lapin, fait sauter une petite friture lorsqu'il fait escale avec son bateau sur les canaux de France.

Après la guerre, il se lie d'amitiés avec Robert J. Courtine, *alias* La

Reynière, le critique gastronomique du *Monde*. Il n'ignore rien de son passé de collaborateur : durant l'Occupation, il a adressé ses livres à ce dernier, alors chroniqueur au *Pariser Zeitung*. Simenon, comme Maigret, ne juge pas, il observe. Courtine et lui déjeunent de temps en temps. Dans sa correspondance, l'écrivain couvre d'éloges le gastronome. « Je lis vos chroniques avec beaucoup d'attention, et mon cuisinier a ordre de suivre scrupuleusement vos recettes.

Continuez à être le seul critique de la gastronomie française que vous êtes aujourd'hui », lui écrit-il le 12 janvier 1974. Simenon est, comme Courtine, un tenant de la cuisine classique, celle des origines paysannes ; il abhorre « la cuisine de fantaisie qui s'harmonise mieux avec des meubles gonflables en plastique, qu'avec une bonne et solide salle à manger ». Son plat favori ? La bouillabaisse, mais pas celle des grands restaurants : celle qu'il goûta à Porquerolles, celle des pêcheurs faite avec les poissons du jour, celle des petites gens.

Et son personnage le plus célèbre, le commissaire Jules Maigret ? Ne serait-il pas un adepte du repas sur le pouce, l'homme de la formule : « Montez-moi des sandwiches et de la bière » ?

Non, car le « menu PJ » popularisé par la première série télévisée, avec Jean Richard, ne figure nulle part dans les romans. Maigret est un terrien, né dans l'Allier, il aime les plats du terroir, la cuisine bourgeoise, celle des brasseries parisiennes. Et puis, il a épousé un cordon-bleu, Mme Maigret, une Alsacienne qui réussit la choucroute à merveille. Il faut le nourrir, le commissaire, une grande carcasse de cent kilos ! Il a ses repères, la *Brasserie Dauphine*, derrière le 36, quai des Orfèvres. Le restaurant est fictif, il s'agit en réalité des *Trois Marches*, à l'entrée de la place Dauphine : le restaurant a disparu, remplacé par l'Ordre des avocats. Avec ses collègues de la PJ, il va déjeuner à *La Chope du Pont-Neuf*, il y a une place réservée.

Notre flic a un bon coup de fourchette, et une bonne descente ! Entre le petit coup de blanc du matin, l'apéritif, les bières, le vin à table, le petit cognac ou le genièvre et enfin la prune que lui sert Mme Maigret après le repas du soir,



Par Bruno Léandri



n'importe quel être de chair et de sang serait quelque peu plein
comme une cantine !

Maigret est indestructible, il bourre placidement sa pipe et repart sur
les traces du meurtrier. Une blanquette de veau, son plat favori, un

verre de prune de l'Alsace, et il est prêt à affronter la noirceur de l'âme humaine.

Le mythe

Le miracle des bulles

Vers les années 1690, un moine bénédictin, intendant à l'abbaye de Saint-Pierre d'Hautvillers en Champagne et, par sa fonction, responsable de la vinification des dernières vendanges du domaine, passe devant la porte de sa cave et entend des bruits bizarres. Il dresse l'oreille, se rapproche de l'huis, essaie d'identifier le bruit. Verre brisé et écoulements de liquides, assurément, quelqu'un s'amuse à prendre ses bouteilles et à les fracasser contre le mur, pour des raisons qui n'appartiennent qu'à lui. Le moine ouvre brusquement la porte, espérant surprendre le mauvais plaisantin ou le saboteur, et reste paralysé de stupeur : la cave est vide, il n'y a personne, les bouteilles explosent toutes seules, l'une après l'autre.

Après un moment d'effroi devant une possible diablerie, le clerc perspicace est pris d'un doute : et si ce phénomène singulier était dû à sa propre initiative ? En effet, quelques semaines plus tôt, notre intendant inventif et audacieux avait décidé d'améliorer le système par lequel on bouchait les bouteilles de vin. Encore loin du bouchon de liège, on plaçait dans le goulot une cheville de bois conique entourée d'étoffe imbibée d'huile et on tapait dessus pour la coincer, pas trop fort parce que les bouteilles étaient alors fragiles. Mais le procédé n'était pas systématiquement étanche, alors le moine avait eu l'idée lumineuse de remplacer l'étoffe grasse par de la cire d'abeille, malléable et qui durcit en séchant. Le prodige de voir exploser uniquement les bouteilles bouchées par son système le fit réfléchir : comment la cire d'abeille pouvait-elle produire dans le récipient une pression telle qu'il en arrivait à exploser ?

Il eut alors un éclair de génie en subodorant que la présence de sucre dans la cire y était peut-être pour quelque chose. Réitérant l'opération en toute lumière cette fois, il expliqua le mystère : le sucre provoquait une deuxième fermentation du vin en dégageant du gaz carbonique. Le vin devenait pétillant et c'est le gaz qui faisait éclater les bouteilles.

Seconde illumination divine, il eut l'idée de goûter le vin ainsi fermenté, le trouva délicieux, et c'est ainsi que toutes les victoires aux élections, les anniversaires, les inaugurations, les naissances, se fêteront les siècles suivants dans le monde entier avec un vin au nom magique et aux bulles festives : le champagne ! Le moine inventeur

s'appelait Dom Pérignon, il a laissé son nom à une cuvée prestigieuse de la maison Moët & Chandon.

Comme souvent, l'origine des mets ou des boissons les plus célèbres est attribuée à un accident du hasard : maladresse, oubli ou manœuvre défectueuse. De la tarte accidentellement renversée par les sœurs Tatin au bonbon de Cambrai né d'une bêtise du fils du confiseur, en passant par le caillé de brebis oublié par un berger dans une grotte de Roquefort ou le chou haché oublié dans une jarre, qui se met à fermenter et qui invente tout seul la choucroute, ou encore la pizza créée en l'honneur de la reine Margharita, on a besoin de parer d'une belle histoire l'origine des recettes les plus connues.

De même, l'invention du champagne n'est malheureusement qu'une jolie légende à raconter aux touristes ébaubis. Certes, le moine Pierre Pérignon a bien existé à l'époque dite, dans l'abbaye en question, et sa contribution à la sélection et à l'élaboration des vins locaux n'a rien de légendaire. En fait, il a surtout relevé l'économie d'une abbaye en pleine décadence, relancé une production vinicole abandonnée et reconstruit un cellier en ruines. Mais le mythe du champagne a ceci de particulier que la vérité semble exactement l'inverse du conte de fées : pour les producteurs de l'époque, les bulles, c'était l'ennemi à abattre ! Loin d'être un phénomène recherché, la fermentation gazeuse des vins relevait d'une réaction chimique



indésirable et les vins pétillants étaient considérés comme ratés, à ce point qu'on les appelait

« vins du diable » car la nuisance des bouteilles qui explosaient était

commune à bien des vigneron.

Le bon vin, blanc ou rouge, en Champagne comme ailleurs, est alors celui qui reste tranquille dans son contenant sans se mêler de fabriquer du gaz et les viticulteurs redoublent d'efforts pour que leurs vins ne fassent *pas* de bulles. Il semble que les Anglais les premiers aient apprécié l'effervescence des vins, au point de chercher à la provoquer eux-mêmes en sucrant leurs crus ou d'acheter en France les vins qui en étaient naturellement pourvus. En tout cas, les œnologues d'outre-Manche semblaient les mieux armés face au gaz carbonique, puisqu'ils ont indéniablement inventé le bouchon de liège et développé la bouteille résistante à verre épais. Comme quoi, même sans vignes, la spécificité et l'inventivité insulaires se distinguent dès qu'il s'agit de lever le coude.



CHAPITRE II

LES EXPÉRIMENTATEURS CULINAIRES

*Tephropotes, éléphantophages, hippophages, papivores
et autres adeptes de la gastrotechnie, ceux-là ont cru
au progrès dans la cuisine, s'essayant aux saveurs nouvelles,
aux utopies alimentaires et aux expériences gustatives.
Avec des succès variés.*



Jean-Yves Boriaud

vk.com/club154894262

Artémise

(?-351 av. J.-C.)

La première des Tephrapotes

Quand Mausole, puissant satrape de Carie, meurt dans sa capitale en 353

avant J.-C., il laisse une épouse, Artemisia, d'autant plus inconsolable qu'elle est également sa sœur. Le chagrin de cette jeune femme est donc de ceux qu'un deuil ordinaire ne peut étancher.

Elle choisit d'abord, pour perpétuer dans la pierre le souvenir de son époux, de lui faire édifier le fameux mausolée d'Halicarnasse, authentique merveille du monde pour lequel elle mande de partout les artistes les plus célèbres du temps, comme Léocharès ou Scopas. Mais cette manifestation toute extérieure de sa douleur ne suffit pas. Pour exprimer un amour aussi fusionnel, il faut plus !

Rituel oblige, elle livre donc le corps bien-aimé aux flammes du bûcher traditionnel, avant de recueillir pieusement dans une urne les cendres sacrées.

Mais au lieu d'aller les confiner dans le monumental mausolée qui en principe les attend, elle les fait verser dans une coupe, et les mêle à de l'eau parfumée qu'elle boit sur le champ, intériorisant ainsi à jamais son inaltérable passion.

Cet acte d'amour *post mortem* demeurera un modèle, colporté par maints recueils d'exemples édifiants à l'usage de la jeunesse comme celui de Valère Maxime, le plus répandu, et le poète latin Boccace, à la fin du Moyen Âge, cite encore Artemisia en bonne place parmi ses *Femmes illustres*.

La mode est lancée et on en retrouve un effet en 1498, le 24 mai, à l'occasion de l'exécution du moine Savonarole que la République florentine, excédée par son intransigeance malade, a expédié au bûcher sous couvert d'hérésie. Trois de ses disciples, dit une légende reprise en 1866 par Maxime du

Camp, l'ami de Flaubert, dans ses *Buveurs de cendres*, réussissent à extraire des décombres du bûcher le cœur et la tête de *fra Girolamo*, à moitié calcinés ; repliés ensuite au monastère de San Onofrio, ils mêlent dans une coupe les restes du moine, convenablement broyés, à du vin et au sang de l'un d'eux qui s'est blessé dans l'aventure, puis ils

boivent, chacun à son tour, de ce breuvage, en jurant de venger le moine et d'effacer de la terre le pouvoir du Saint-Siège et

« des puissances qui en découlent ». C'est le serment des *Tephrapotes*, autrement dit la confrérie des *Buveurs de cendres*. De siècle en siècle, la secte se perpétue en grand secret autour de sept chefs qui envoient les affiliés servir la cause contre ce qui subsiste dans le monde moderne de l'esprit du Moyen Âge obscurantiste.

Aussi en retrouve-t-on sans surprise parmi les acteurs principaux de la Révolution française, ainsi que dans les rangs des philhellènes qui œuvrent dans les années 1820 à la libération de la Grèce, écrasée depuis près de quatre siècles par le joug turc. Ils sont donc là en 1827, quand la grande affaire est de dégager l'Acropole assiégée par les troupes égypto-turques : deux « buveurs de cendres »

y participent avec autant de ruse que de bravoure jusqu'à ce que l'un d'eux déchoie de sa mission pour les beaux yeux de Vasilissa, belle grecque à « l'âme incomplète » qui finira dans le harem de l'infâme Bekir-Pacha ! L'honneur des Tephrapotes sortira pourtant entier de l'épisode : le félon mourra – tué, heureusement, par les Turcs – et l'audace des buveurs permettra à l'amiral français Fabvier de ravitailler les Grecs et de sauver ainsi pour un temps l'Acropole outragée.

Mais si l'on en croit le *NME* qui recueille en 2007 ses confidences, il faudra attendre Keith Richards pour assister à un renouvellement significatif du genre, en tout cas dans sa forme, puisque le guitariste des Rolling Stones reconnaît avoir affectueusement « sniffé » les cendres de son père, sans d'ailleurs s'en être porté plus mal ! Les parfums dont Artemisia avait usé pour atténuer l'aigreur de la décoction, comme aussi le vin et le sang dont les Tephrapotes en avaient musclé le goût, sont cette fois remplacés par un très moderne soupçon de cocaïne. *For the times they are a-changin'!!!*

Philippe Di Folco

Oribase

(325-403)

Un amateur de glandes

À la bibliothèque d'Alexandrie, en Égypte, au beau milieu du IV^e siècle, les savants du monde entier se donnent rendez-vous afin de

consulter, discuter et compiler l'ensemble du savoir. Ce sont les Grecs qui occupent le haut de la chaire et parmi tous ces disciples d'Aristote, le grand médecin Zénon de Chypre et son jeune élève le plus doué, Oribase, né à Pergame en 325.

L'époque est politiquement troublée, les légions de l'Empire romain viennent de se reconnaître pour *Imperator* un certain Julien en la bonne ville de Lutèce, au beau milieu de l'actuel Quartier latin : on raconte que Julien fêta l'événement comme il se doit, que le banquet dura plusieurs jours, et que les habitants en furent irrités. Toujours est-il que Julien, surnommé « l'Apostat »

pour avoir renoncé à l'ordre chrétien instauré par son oncle Constantin Ier, est fasciné par la science grecque. Grand stratège militaire, ce nostalgique des bonnes vieilles traditions païennes souhaite ne s'entourer que de savants et convoque les meilleurs éléments d'Alexandrie. Il nomme Oribase médecin personnel de son auguste personne et lui commande bientôt les soixante-douze rouleaux de ses *Collections médicales*. Un tiers seulement est arrivé jusqu'à nous et la première traduction française, par les Drs Daremberg et Bussemaker, ne date que du milieu du XIXe siècle. Ce traité contient de surprenantes recettes de cuisine, sans doute destinées à satisfaire l'ordinaire du souverain, mais aussi des remèdes, des décoctions, mêlant herbes médicinales et bon nombre de glandes animales. Oribase écrit en effet que « c'est une propriété commune à toutes les glandes d'être agréables et de se morceler quand elles sont préparées pour le

repas ; mais celles des mamelles offrent en outre, quand elles contiennent du lait, quelque chose de la douceur de ce liquide ; et c'est précisément pour cela que ces glandes, lorsqu'elles sont pleines de lait, surtout celles des truies, constituent un mets très recherché des gourmets ». Il ordonne une typologie, qui ne diffère pas de la nôtre, en ce qu'il classe en premier choix la thyroïde, à savoir le ris de veau, puis la tétine, le fameux « tablier de sapeur » lyonnais, les rognons et enfin les testicules... « Quoique les testicules appartiennent au genre des glandes, ils ne contiennent pas des humeurs aussi bonnes que les glandes des mamelles ; ils ont, au contraire, une certaine odeur repoussante, car ils trahissent la nature du sperme qu'ils fabriquent, comme les reins trahissent celle de l'urine », note le prudent médecin soucieux de prévenir son cher empereur, toujours en quête de revigorants pour sa virilité. Il conclut son chapitre ainsi : « Les testicules de tous les quadrupèdes sont difficiles à digérer et imprégnés d'humeurs mauvaises ; mais, quand ils sont bien digérés, ils nourrissent bien ; il n'y a que les testicules des coqs qui soient

agréables et excellents sous tous les rapports, surtout ceux des coqs engraisés. » Ainsi, au fil des siècles, le « couillon de coq » est-il particulièrement apprécié des princes comme supposé aphrodisiaque, quand d'autres vantent les vertus du « rognon blanc » de bœuf ou de mouton, de préférence grillé que bouilli, comme le raconte Blandine Vié dans son amusant traité publié en 2005, *Testicules : fêtes des paires, les dessous d'une curiosité culinaire*. L'historienne rappelle que notre obsession pour ce genre d'abats ne date pas des Lumières, siècle tout entier inspiré par Éros, mais remonte bien à l'Antiquité, quand prêtres et médecins allaient consulter les oracles, tripatouillant foie et testicules de bélier ou de bœuf couronné.

Oribase, juste avant la mort de Julien, part sur son ordre consulter l'oracle de Delphes afin de savoir si les dieux lui sont favorables. Or, sans attendre le retour de son médecin, l'empereur périt aux premiers jours de la bataille contre les Sassanides : selon une légende colportée par Boccace dans le livre VIII de son encyclopédie historiographique *De Casibus virorum illustrium*, il fut capturé, écorché vif, émasculé, et ses attributs virils jetés dans le feu...

• Mohamed Sadoun •

Ziryab

(789- ?)

Le repas comme nouba

Si de nos jours encore, la civilisation de l'Andalousie médiévale est synonyme de tolérance, de splendeur et de raffinement, le dénommé Abou Hassan Ali ibn Nafi n'y est pas tout à fait étranger.

Qui est donc ce natif de Mossoul ? Cet esclave affranchi à la peau sombre qui arrive à la cour de Cordoue en 822 de l'ère commune ? C'est déjà un homme dans la force de l'âge, trente-trois ans, à la réputation de poète et de musicien bien établie. Il traîne toutefois derrière lui une renommée un peu sulfureuse. N'a-t-il pas été chassé de la cour du calife Haroun el-Rachid par un maître trop jaloux de la perfection d'un art et de la beauté d'une voix qui lui a valu le surnom de Ziryab, « le Merle noir » ? N'a-t-il pas également dû fuir Kairouan pour un poème trop irrévérencieux à l'égard du souverain aghlabide ?

Peu importe à ces sociétés bédouines trop préoccupées de besoins primaires.

Si on mesure la culture et la civilisation à la capacité de produire et de chérir des choses *a priori* inutiles, c'est bien Ziryab qu'il faut dans l'émirat de Cordoue, fondé quelques décennies plus tôt par le dernier rejeton omeyyade, survivant au massacre de sa famille à Damas.

Zyriab s'attaque d'abord à son art de prédilection, la musique. Et à quel moment apprécie-t-on le mieux la musique si ce n'est au moment du repas ?

Il fonde une académie grâce à la cassette personnelle d'Abderrahmane.

Bientôt, il compose un nouveau style de pièce musicale, la *nouba*, qui signifie

« attendre son tour ». Chaque musicien attend son tour pour jouer devant le souverain au cours de repas mémorables. Il y a vingt-quatre *nouba* comme il y a

vingt-quatre heures dans la journée. Aujourd'hui, seize d'entre elles sont conservées et jouées à Tlemcen, Alger et Constantine. Comme les musiciens attendent leur tour, les plats doivent le faire aussi. Il n'est plus question dans l'esprit de Ziryab de présenter l'ensemble des mets à Abderrahmane à la mode bédouine. Il introduit un ordonnancement précis. Les soupes et entremets d'abord, les viandes et les plats en sauce ensuite et enfin les douceurs. Chaque moment du repas correspondant à un moment de musique et de chant particulier.

Nous devons sans le savoir au Merle noir notre fameuse succession entrée-plat-dessert.

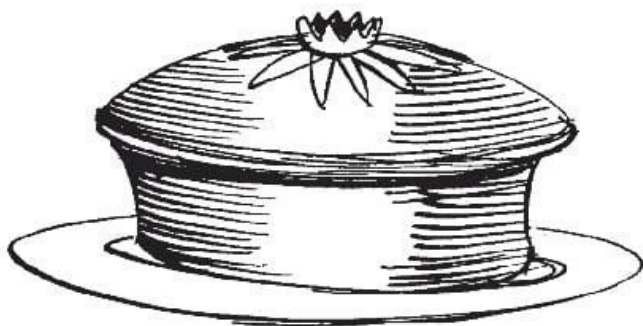
Comme une *nouba maya*, celle qui célèbre la fin d'une nuit de jouissance, le repas doit être une fête et pour cela viser l'excellence par l'originalité des mets présentés et par leur présentation. Comme il introduit dans les chœurs de la *nouba* des chanteurs n'ayant pas encore mué à qui il fait interpréter ses poèmes, Zyriab popularise des nourritures oubliées telle l'asperge dont il fait un symbole de luxe. Pour les desserts, il revisite l'antique *s harbat* d'Orient, la boisson élaborée à partir d'eau et du jus d'un fruit sucré. Il remplace le miel par du sucre et ajoute de la glace descendue à dos de mulet de la sierra Nevada : ce sera notre sorbet.

Le repas a besoin d'ustensiles comme la musique a besoin d'instruments.

Comme il a jadis ajouté une cinquième double corde au luth oriental pour en faire l'instrument-roi de la musique andalouse, il révolutionne

aussi les objets servant au boire et au manger. Il élimine la vaisselle d'or ou d'argent pour un matériau moins prétentieux, le cristal, qui laisse apprécier la couleur du vin. Pour éloigner la main qui verse du liquide et éviter ainsi les empoisonnements, il ajoute un pied au verre. Verre à pied qui voyagera jusqu'à Murano pour se répandre partout en Europe.

Ses apports ne s'arrêtent pas là : mode vestimentaire, cosmétiques, introduction du jeu d'échecs en provenance de Perse et bien d'autres choses encore. Ziryab est un esprit universel. Il ne se suicidera pas à cause d'un arrivage trop tardif de poisson tel François Vatel, non : il mourra comblé par le souverain dont il est un conseiller influent et auprès duquel il fait et défait les bonnes fortunes. Il laisse derrière lui de somptueuses demeures, des jardins luxuriants,



de vastes champs cultivés dans la Vega, mais également une femme, trois enfants et surtout une renommée qui survivra aux siècles.

Dascal Varejka

François Levaillant

(1753-1824)

L'éléphantophage

François Levaillant est un passionné d'ornithologie, surtout connu pour son *Histoire naturelle des perroquets*. Né à Paramaribo, en Guyane hollandaise (le Surinam actuel), il se rend en Europe, séjourne à Paris entre 1777 et 1780, puis entreprend un long voyage dans le sud de l'Afrique. Partant de la colonie hollandaise du Cap, il vit avec les autochtones hottentots et apprend leur langue.

Curieux, ouvert, Levaillant pose sur le pays et ses habitants le regard

du philosophe. Il publie à Paris, en 1790, son *Voyage dans l'intérieur de l'Afrique par le Cap de Bonne-Espérance dans les années 1780-1785*.

Au cours de son périple, Levaillant chasse. À la fin de son ouvrage, il indique le nom des animaux en français, hollandais et hottentot. Un jour, il est poursuivi dans la brousse par un pachyderme et réussit à le tuer. Grâce à cet accident, il est le premier Français à manger de l'éléphant. Il livre ses impressions en détail : « Cependant la nuit approchait ; nous nous hâtâmes de rejoindre l'éléphant que j'avais eu le bonheur de tuer d'un seul coup [...]. Mes gens tirèrent pour eux plusieurs grillades de l'éléphant ; on apprêta pour moi quelques tronçons de la trompe ; j'en mangeais pour la première fois ; mais je me promis bien que ce ne serait pas la dernière, car je ne trouvais rien de plus exquis. Klaas [*un de ses compagnons hottentots*] m'assura que, lorsque j'aurais goûté des pieds, j'aurais bientôt oublié la trompe ; pour m'en convaincre, il me promit, pour le lendemain, un déjeuner friand qu'il fit préparer sur-le-champ. On coupa donc les quatre pieds de l'animal ; on fit en terre un trou d'environ trois ou quatre pieds carrés. On le remplit de charbons ardents ; et, recouvrant le tout

avec du bois bien sec, on y entretint un grand feu pendant une partie de la nuit ; lorsqu'on jugea que ce trou était assez chaud, il fut vidé ; Klaas y déposa les quatre pieds de l'animal, les fit recouvrir de cendres chaudes, ensuite de charbons, de quelque menu bois, et ce feu brûla jusqu'au jour. [...] Mes gens me présentèrent, à mon déjeuner, un pied d'éléphant. La cuisson l'avait prodigieusement enflé ; j'avais peine à en reconnaître la forme ; mais il avait si bonne mine ; il exhalait une odeur si suave que je m'empressai d'en goûter ; c'était bien un manger de roi ; quoique j'eusse entendu vanter les pieds de l'ours, je ne concevais pas comment un animal aussi lourd, aussi matériel que l'éléphant, pouvait donner un mets si fin, si délicat : Jamais, me disais-je intérieurement, non jamais nos modernes Lucullus ne feront figurer, sur leurs tables, un morceau pareil à celui que j'ai présentement sous la main [...] ; je dévorais sans pain le pied de mon éléphant ; et mes Hottentots, assis près de moi, se régalaient avec d'autres parties qu'ils ne trouvaient pas moins excellentes. »

Un éléphant, ça trompe énormément et Levaillant a tort de penser que cette viande de choix n'atteindra pas les tables françaises. Alexandre Dumas a publié, dans son *Grand Dictionnaire de cuisine*, une recette rédigée par le célèbre chef Dugléré ; Joseph Favre en donne une autre, moins connue, dans son *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire* : celle des pieds d'éléphant à la vinaigrette. Et lors du siège de Paris, durant l'hiver 1870-1871, on fusilla Castor et Pollux, les éléphants du zoo, ainsi que les autres animaux que l'on ne peut plus

nourrir et dont on vend la viande. Le 25 décembre 1870, un restaurant propose du consommé d'éléphant. Le 31, Edmond de Goncourt note dans le fameux *Journal* : « J'ai la curiosité d'entrer chez Roos, le boucher anglais du boulevard Haussmann [...]. Il y a au mur, accrochée à une place d'honneur, la trompe écorchée du jeune Pollux, l'éléphant du Jardin d'Acclimatation. » Le 1er janvier, Juliette Adam raconte dans *Le Siège de Paris, Journal d'une parisienne*, publié en 1873, qu'elle s'est procuré « un morceau d'éléphant. Chair appétissante, rosée, ferme, d'un grain très fin, avec de petits chinés de blanc le plus pur ». Le 12 janvier encore, Victor Hugo écrit dans *Choses vues* : « Nous avons mangé ce matin un beefsteak d'éléphant. »



François Levaillant.

• Clémentine Portier-Kaltenbach •

vk.com/club154894262

Charles-Hippolyte de Labussière

(1768-1808)

L'escamoteur de têtes

À quelle sauce accommoder Charles-Hippolyte de Labussière, l'un des mangeurs les plus originaux de notre histoire ? Gastronomes ? Grand cuisinier ?

Inoubliable créateur d'une recette passée à la postérité ? Rien de tout cela ! Mais un personnage assez intéressant pour qu'en 1891, l'auteur dramatique Victorien Sardou lui consacre une pièce de théâtre intitulée *Thermidor* et pour que le réalisateur Abel Gance évoque ses « excès de table » dans une scène de son *Napoléon*, en 1927.

Qui est ce Labussière ? Comédien de second ordre, il trouve un refuge sûr dans les heures les plus troublées de la Révolution, en devenant en avril 1794

« commis aux écritures » au Comité de Salut public. Autant dire qu'il travaille au quartier général de la Terreur ! Son emploi consiste à enregistrer les pièces accusatrices ; après être passés entre ses mains, les documents sont transmis à Fouquier-Tinville, président du Tribunal révolutionnaire qui fait arrêter les suspects, les met en jugement et les envoie à la guillotine.

Horrifié par toutes les exécutions auxquelles il contribue quotidiennement à travers sa tâche de gratte-papier, Labussière se met en devoir de déchirer, de mâcher puis d'avaler consciencieusement tous les documents que son estomac sera en mesure d'accueillir.

Dans un sinistre petit bureau de la Conciergerie, véritable antichambre de la mort, l'obscur papivore va donc engloutir opiniâtrement feuille de papier après feuille de papier. Dans le film d'Abel Gance, on voit ce brave homme, hirsute et bourru, mâchouiller les documents à charge contre Joséphine de Beauharnais et

inviter son voisin et complice à en faire autant avec ceux qui accusent Bonaparte. Voilà comment Labussière, le « mangeur de morts », devient au péril de sa vie tout à la fois héros d'une Révolution dont il condamne les débordements et d'un Empire dont il contribue sans le savoir à l'avènement par sa gourmandise.

C'est ainsi qu'Abel Gance voyait les choses. La réalité fut un peu différente.

En fait, Labussière ne travaillait pas à la Conciergerie, mais dans un

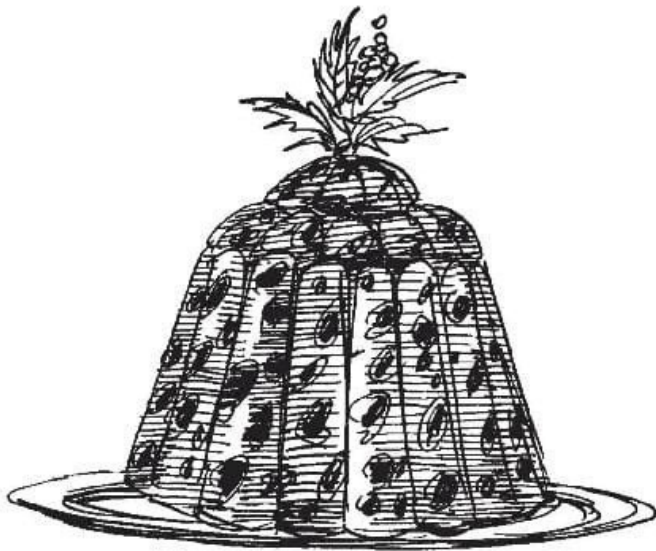
petit bureau du pavillon de Flore, aux Tuileries. Entre mai et juillet 1794, il aurait effectivement réussi à soustraire plus de mille dossiers à la justice révolutionnaire ; ce sont très exactement 1 153 personnes qui, grâce à lui, auraient été oubliées dans leur prison. Et notamment six sociétaires de la Comédie-Française promis à la guillotine, ainsi que la célèbre Mme de Villette, nièce de Voltaire, l'oncle de Talleyrand ou encore Mme de Lafayette...

Mangea-t-il pour autant les dossiers des ci-devant dont il sauva la vie ? Pas vraiment, semble-t-il ! Comme il ne pouvait ni les brûler, ni les sortir, il les mettait à tremper, les pétrissait et les transformait en de petites galettes bien plates qu'il dissimulait dans son habit ; après quoi, il se rendait aux bains publics en bord de Seine et faisait disparaître le corps du délit qu'il émiettait entre ses mains. La pièce de Victorien Sardou ouvre d'ailleurs sur un décor de bord de Seine où travaillent des lavandières, tandis que l'on voit Labussière vider discrètement ses poches dans l'eau...

Chez Sardou, Labussière ne mange pas de papier, mais il en fait des galettes.

On reste dans la cuisine !

L'acte héroïque de Charles de Labussière est attesté par de nombreux documents, à commencer par l'article publié dans *La Lorgnette des spectacles* par son employeur au Comité de Salut public, un certain Fabien Pillet. L'auteur y qualifie Labussière « d'escamoteur de têtes ». Publié sous le Consulat, cet article tire notre héros de l'oubli où il a sombré alors. Émus par son sort, les comédiens français organisent une représentation à son bénéfice en avril 1803, en présence de Joséphine et de Bonaparte. Las, notre papivore dilapidera rapidement le produit de cette soirée. Victime d'une violente attaque de paralysie, il meurt en 1808, oublié de tous.



Triste fin d'un curieux gastronome dont les excès de table ne furent en somme que des excès d'humanité.

Philippe Di Folco

John Rutherford

(1796 ?-1830 ?)

Cannibale par respect des traditions

Le 9 janvier 1826, un navire américain jette l'ancre dans la baie de la Pauvreté, sur l'île nord de la Nouvelle-Zélande : bientôt, les marins aperçoivent un *vaka tere* qui se dirige à leur rencontre. Quand l'esquif se rapproche, le capitaine se met à hurler : « C'est un Blanc, un Néo-Zélandais blanc ! » Aussitôt, l'homme, tatoué de la tête aux pieds et armé d'une lance se récrie en un anglais parfait : « Je ne suis pas Néo-Zélandais, je suis un Anglais ! » Monté à bord, John Rutherford, disparu depuis 1816, se met à raconter son incroyable histoire...

Embarqué à vingt ans sur le baleinier anglais *Agnes*, John Rutherford a eu bien de la chance : quand les Maoris voient débarquer dix ans plus tôt tous ces Blancs qui cherchent à remplir leurs tonneaux d'eau, ils les massacrent tous, exceptés John et cinq de ses compagnons, qui sont ensuite enfermés dans une longue case. Le lendemain, durant plusieurs heures, ils sont déshabillés, tatoués, puis baignés, de nouveau tatoués et enfin recouverts d'un liquide cicatrisant qui les rendent aveugles ;

ensuite, durant trois jours, on les déclare « tabous » avec l'interdiction de les nourrir et de les approcher. John raconte que la douleur a duré plus de six semaines durant lesquelles la vue lui est revenue ; l'une des filles du chef prend alors soin de lui, le nourrit et le soigne. Au bout de six mois, le chef, qui s'appelle Aimy, les emmène sous escorte à l'intérieur des terres.

Quatre marins sont offerts à une tribu ; John et l'un de ses compagnons restent avec Aimy et ses hommes qui parviennent à un village où on les laisse plus ou moins libres de leurs mouvements. Un jour, la mère du chef meurt et on accuse

aussitôt le compagnon de John, car elle a utilisé son couteau la veille pour couper sa nourriture. Le marin est immédiatement tué, dépecé et mangé. Pour rester en vie, John doit accepter d'en avaler un morceau.

Un jour, il trouve sur la plage des armes et de la poudre, provenant de leur vaisseau qui a été démantelé par les Maoris. Le chef demande à John de leur apprendre à se servir d'un fusil et à tirer, contre quoi, en échange, il sera élevé au rang d'homme libre. La tribu lui donne un nouveau nom, Pākehā-Māori, une pierre sacrée comme colifichet, et le chef lui offre en mariage sa fille, appelée Eshou, ainsi qu'une autre épouse, plus jeune, appelée Epecka, issue d'une tribu voisine.

Au bout d'un an, déjà père de deux enfants, John-Pākehā parle le maori. Il est respecté comme un chef et protégé grâce à son union. Les années s'écoulent et John ne voit jamais un navire occidental passer dans la baie. Il rencontre plusieurs chefs importants de l'île du Nord et participe à quelques batailles sanglantes, ainsi qu'aux rituels anthropophages qu'il juge barbares.

Un jour, plusieurs signaux de fumée signalent l'arrivée d'un navire : John et Aimy se rendent à la baie de la Pauvreté et attendent son arrivée. Puis le chef dit à John : « Si le navire accoste dans la baie, l'équipage sera massacré. » Aussitôt, John décide de partir à bord d'une pirogue à la rencontre du navire pour essayer de parlementer. En réalité, il profite de cette manœuvre pour prévenir le capitaine du danger qui l'attend et lui demande de l'emmener le plus vite possible loin de la côte : il souhaite retourner en Europe et ne plus vivre avec les Maoris.

Cette histoire authentique a été publiée pour la première fois en 1830 chez l'éditeur Charles Knight avec l'aide de George L. Craig : l'ouvrage est alors salué par l'explorateur français Dumont d'Urville comme « reflétant parfaitement la réalité ». Aujourd'hui, John Rutherford est

considéré par les Néo-Zélandais comme le premier témoin biculturel de leur histoire.

Bruno Fuligni

André-Barthélemy Camerani

(1735-1816)

« Le potage inconnu »

Le 25 mars 1802, la paix d'Amiens met fin à la guerre entre la France et l'Angleterre : en l'honneur de cet événement, François-Georges Delaunay baptise *Café anglais* l'établissement qu'il ouvre à Paris, sur le boulevard des Italiens, à l'angle de la rue Marivaux. Le cafetier a de l'ambition et de l'imagination ; en plus de ses vins, il sert de « l'eau divine », ainsi nommée parce qu'elle provient de sa commune natale de Saint-Pierre-sur-Dives, en Normandie... Malgré ses efforts, sa clientèle, au début, demeure peu brillante : des domestiques, de petits employés, ainsi que les comédiens des nombreux théâtres du quartier. Parmi ces derniers, André-Barthélemy Camerani va lancer en 1810 la vogue du *Café anglais*, qui deviendra pendant un siècle le restaurant-phare de la rive droite, célébré par Balzac et Flaubert.

Comédien d'origine italienne, Camerani a joué Scapin avant de devenir administrateur de l'Opéra-Comique. Ce n'est pourtant pas la scène, mais la table qui a fait sa notoriété. Grimod de La Reynière, séduit par son érudition gastronomique, l'a recruté pour son « jury dégustateur » et lui a dédié le deuxième volume de son *Almanach des gourmands*. Et non seulement Camerani est un fin bec, mais il invente, innove et fait bientôt courir le Tout-Paris pour le potage créé par lui et servi au seul *Café anglais*. Il faut dépenser trois pièces d'or, une vraie fortune, pour goûter ce potage si délicieux, si étrange, qu'on l'appelle « le potage inconnu », avant qu'il prenne le nom de son concepteur.

Un potage assez solide au demeurant et plutôt roboratif : dans une soupière beurrée, s'étagent successivement des lits de macaronis, de hachis et de

parmesan, le tout ayant mitonné à feu doux. Le hachis, où réside le secret de ce mets, est composé de céleri, de choux, de carottes, de navets et de poireaux blanchis, mêlés de foies de volailles également hachés menu. Comme le précise Grimod de La Reynière, il faut pour cela « des foies de poulets gras n'ayant été tués ni par saignée ni par étouffement »... Qu'est-ce à dire ? Un ami de Camerani, le physicien

Beyer, a mis son laboratoire au service de la gastronomie : les poulets sont électrocutés !

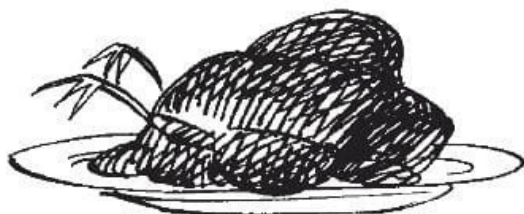
En 1810, la pile de Volta n'a que dix ans, Ampère commence à peine ses travaux. L'électricité est la grande nouveauté dont on parle, mystérieuse et quelque peu magique aux yeux du public. Le foie de ces poulets tués d'une décharge de courant ne condenserait-il pas une énergie vitale, un fluide de puissance ou de longue vie ? Le succès, en tout cas, est fulgurant. Delaunay, qui a d'abord offert un premier souper à dix gourmets influents, voit son établissement pris d'assaut. « Par curiosité de connaître le problème de la mort des poulets et par gourmandise de savourer le coûteux potage inconnu, la foule afflua trois jours après », raconte l'écrivain Eugène Chavette dans *Restaurateurs et Restaurés*.

Première application culinaire de l'électricité, le potage à la Camerani « est regardé par les connaisseurs comme le plus savant, le plus recherché, le plus dispendieux, en un mot comme le roi des potages », écrit Grimod de La Reynière, qui en a divulgué la recette et la conclut par ces mots : « C'est là un manger délicieux et le principe d'un très grand nombre d'indigestions. »

En 1870, un autre gastronome, le baron Brisse, reçoit cette lettre émouvante : « Monsieur le baron, en vieux gourmet dont l'estomac, hélas ! est aujourd'hui un peu blasé et très fatigué, j'ai recours à vous pour retrouver la recette du fameux potage à la Camerani, que je désirerais goûter encore une fois

– la dernière peut-être. » Au seuil de la mort, ce correspondant se souvient encore de l'exquise préparation goûtée dans sa jeunesse et bizarrement disparue des menus. L'électricité, entre-temps, a commencé de se développer et le potage qui ravissait les snobs du *Café anglais* s'est totalement démodé.

De nos jours, la décharge électrique est d'usage courant dans les abattoirs, sans que personne n'y trouve quoi que ce soit de merveilleux.



Émile Decroix

(1821-1901)

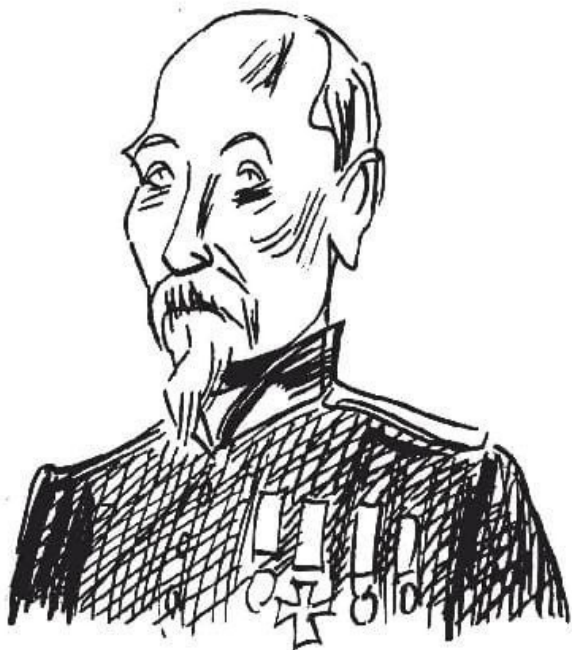
Propagateur de la viande de cheval

Il ne reste que bien peu de vestiges des abattoirs parisiens de Vaugirard : les deux taureaux de bronze de l'entrée du parc Georges-Brassens, le beffroi de la criée, deux petites halles où l'on vend des livres d'occasion, et l'énigmatique buste d'Émile Decroix, rue Brancion, sous lequel on lit la mention :

« Propagateur de la viande de cheval ». Il ne faut pas trop s'étonner de l'étrangeté de ce terme de « propagateur » : à l'époque dont il est question, les végétariens s'intitulaient « légumistes », et les protecteurs des animaux se proclamaient fièrement « zoophiles ».

Émile Decroix est un vétérinaire militaire. En 1845, sorti de l'École vétérinaire d'Alfort, il part servir en Afrique du Nord, s'illustrant notamment au siège de Zaatcha en 1849, où la totalité de la population civile est massacrée, femmes et enfants compris. C'est la dure loi de la guerre. Puis viennent Sébastopol en 1855, et la terrible bataille de Solferino en 1859, au soir de laquelle Decroix fait abattre les chevaux trop gravement blessés, afin de restaurer les hommes exténués et affamés. Solferino marque le vrai commencement de son combat actif pour l'hippophagie. Pourtant, la réticence est grande, dans l'armée, à l'idée de manger un compagnon d'armes.

Il faut dire que depuis mille ans, un interdit plus ou moins tacite frappe la viande de cheval en Occident, où elle n'est consommée que dans les cas de grande nécessité, et dans la plus parfaite clandestinité. À Montfaucon, où se trouvait le fameux gibet, mais également une immense décharge publique appelée la voirie de Montfaucon, destination des immondices et animaux de



réforme de tout Paris, de pauvres hères effrayants de misère soustraient nuitamment des quartiers de cheval aux équarrisseurs et se repaissent de cette chair païenne à l'abri des regards et dans des conditions d'hygiène abjectes.

Avant notre vétérinaire, le grand naturaliste Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire s'était penché, dès 1856, sur l'emploi alimentaire des solipèdes. C'est ainsi qu'on appelait alors les Équidés, famille à laquelle il n'oubliait pas d'inclure, outre les chevaux, ânes et mulets, les zèbres, couaggas, onagres, hamars et hémiones.

En 1862, plutôt que d'envoyer Émile Decroix participer à la campagne du Mexique, on l'affecte à la Garde de Paris, avec une promotion. Ce sera un meilleur terrain pour une propagande à grande échelle. Decroix se dépêche de créer alors le *Comité de la viande de cheval* et défend son idée par des conférences à la Société protectrice des animaux. Outre que la viande de cheval est bonne et saine, argumente-t-il, les bêtes hors de service seront moins malheureuses si on les soigne comme animaux de boucherie, plutôt que de les laisser mourir d'épuisement ou sous la trique. Il dit poursuivre deux buts : l'un philanthropique, l'autre philippique, c'est-à-dire aux bénéfices conjoints des hommes et des chevaux.

Decroix aime tellement ces bêtes qu'il élabore même un langage

international propre à être compris par les chevaux du monde entier. Un volapük chevalin, en quelque sorte.

Les préjugés s'estompent, mais des oppositions subsistent. Les adversaires les plus radicaux de l'hippophagie crient que si l'on autorise la viande de cheval, il n'y aura plus qu'un pas à franchir avant de manger du chien, de pratiquer la vivisection humaine et de devenir anthropophage.

Pour promouvoir son combat, Decroix et son comité ont l'idée d'organiser de grands banquets hippophagiques où sont conviés d'importants notables et la presse. Le premier a lieu le 6 février 1865 au *Grand-Hôtel*. Il compte cent trente-deux dîneurs et est présidé par M. de Quatrefages qui prononce au dessert un vibrant discours sur la cause qu'il est venu défendre.

L'année d'après, les dernières réticences administratives sont enfin vaincues, et l'installation de boucheries chevalines est autorisée par la préfecture de police.

La première d'entre elles ouvre sur la place d'Italie le 9 juillet 1866. Le succès est en marche.

Mais c'est le siège de Paris en 1870-1871 et sa terrible famine qui achève de rompre le tabou. Encore une fois, la guerre vient soutenir la cause hippophagique.



En 1875, on compte cinquante boucheries chevalines dans la capitale.

Decroix, pour exporter ses idées jusqu'en Angleterre et aux États-Unis, organise un banquet hippophagique international dont voici le menu : Banquet Anglo-Franco-Américain au Grand-Hôtel à Paris.

Samedi 3 avril 1875, à 7 heures du soir.

Menu

Consommé de cheval à l'ABC.

Saucisson de cheval aux pistaches syriaques.

Terrines de foie maigre chevalines.

Turbots à la sauce arabe.

Filet de cheval rôti aux pommes à la crème.

Aloyau de mulet à la Centaure.

Langues de cheval, d'âne et de mulet à la Troyenne.

Fricandeau d'âne braisé.

Filet de mulet mode à la gelée.

Sorbets au marasquin.

Poulardes truffées.

Salade.

Cèpes sautés à l'huile chevaleresque.

Asperges en branches à la crème.

Croûtes contre-préjugés.

Desserts assortis.

Madère, Haut-Sauterne, Médoc vieux en carafe,

Saint-Émilion, Pommard,

Champagne frappé.

Café, liqueurs.

Les Anglo-Saxons ne mangent toujours pas de cheval de nos jours,
mais quel festin !



Frédéric Chef

Michel Lunarca

(Dates inconnues)

L'inventeur du croque-monsieur

« Garçon, un croque ! » Rapidement exécuté, cet en-cas sustente le client pressé aux heures de fermeture des cuisines. Mais d'où viennent la recette et l'appellation de « croque-monsieur » ?

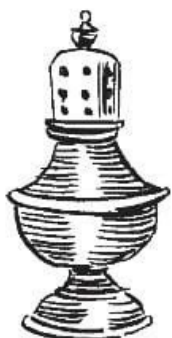
Nous sommes en 1910, boulevard des Capucines à Paris, à deux pas de l'Opéra. La foule se presse au *Bel Âge*, café tenu par Michel Lunarca. Au comptoir, entre deux omnibus, à défaut de faire bombance, on déguste un sandwich. Il y a foule à l'heure des théâtres et la baguette, parfois, fait défaut.

Embarrassé, le patron fait assaut d'ingéniosité pour satisfaire l'habitué et retenir le badaud. Un soir, il remplace la baguette par le pain de mie, y emprisonne les ingrédients, enfournant le tout pour donner du croustillant. Les concurrents de Lunarca lui ont taillé la réputation d'un cannibale : nouvellement installé, il rêve de les dévorer tout crus et de n'en faire qu'une bouchée.

Qu'y a-t-il dans son sandwich ? Lunarca, sur le ton de la boutade, répond : de l'homme ! Du monsieur ! Le nom est tout trouvé : croque-monsieur !

Lunarca inscrit aussitôt à la carte la trouvaille fortuite qui, loin d'être une marque déposée, fait rapidement florès. Marcel Proust atteste l'existence du mot et du sandwich à la mode dans *À l'ombre des jeunes filles en fleurs* : « Or, en sortant du concert, comme en reprenant le chemin qui va vers l'hôtel, nous nous étions arrêtés un instant sur la digue, ma grand-mère et moi, pour échanger quelques mots avec Mme de Villeparisis qui nous annonçait qu'elle avait commandé pour nous à l'hôtel des *croque-monsieur* et des œufs à la crème

[...]. »



L'académicien Louis Leprince-Ringuet, lors de sa première séance de Dictionnaire, en 1966, ferraille âprement avec ses collègues à propos

du croquemonsieur – le mot, avec ou sans trait d’union –, dont la définition a été rédigée ce jour-là : « Mets composé de deux tranches de pain de mie entre lesquelles on a placé du jambon recouvert de fromage et que l’on passe au four. »

L’académicien ayant raconté le soir même sa séance de lexicologie à son épouse, celle-ci lui fait remarquer que cette assemblée alors exclusivement masculine ignore que le croque-monsieur se cuit dans un appareil spécifique.

L’académicien revient à la séance suivante muni de l’ustensile pour offrir aux habits verts une démonstration amusante qui n’emporte pas le morceau : la définition officielle reste à ce jour inchangée, mais l’orthographe

« croquemonsieur » est permise depuis 1990.

Bien avant l’Académie, l’invention de Lunarca s’est féminisée. Le croque-madame est, en effet, la variante avec chapeau : un œuf sur le plat coiffe la mie passée au four. On parle aussi de « croque à cheval ».

Stéphane Mahieu

Filippo Tommaso Marinetti

(1876-1944)

La cuisine futuriste

Le 20 février 1909, un coup de tonnerre ébranle le petit monde artistique et littéraire européen : un écrivain italien, Filippo Tommaso Marinetti, publie le *Manifeste du Futurisme* dans le *Figaro*. Né en 1876 à Alexandrie, connu jusqu’alors comme poète et auteur de théâtre – sa pièce *Le Roi Bombance* a été publiée en français en 1905 –, Marinetti devient l’homme-orchestre du futurisme, parcourant inlassablement l’Europe pour des conférences, soirées et autres provocations. Sept ans avant Dada, il prône un avant-gardisme absolu et enchaîne revues et manifestes. Vingt ans plus tard, toujours bon pied bon œil, il lance en décembre 1930 à Turin le *Manifeste de la cuisine futuriste*, que suit un livre cosigné par son complice le peintre Fillia, où se lisent des récits de banquets et une centaine de recettes.

Le futurisme culinaire entend en finir avec « la cuisine de musée ». Il s’agit d’arracher la gastronomie au train-train quotidien et de faire de chaque plat une œuvre d’art originale et esthétiquement élaborée.

Bousculant les habitudes de la péninsule, Marinetti part en guerre contre les pâtes : « À bas les pâtes ! » ne cesse-il de clamer, les accusant d'alourdir le corps et l'esprit des Italiens, de les rendre mélancoliques et de pousser au neutralisme... L'accusation n'est pas anodine : belliciste convaincu, proche de Mussolini, Marinetti veut un Italien alerte, vigoureux et dynamique pour les prochaines guerres. Son programme contre *la pasta* suscite réponses indignées et quolibets. Il est bien sûr perdu d'avance. Des ennemis vont jusqu'à créer un photomontage où l'on voit le chef des futuristes se gaver de pâtes !



Marinetti.

Contrebalançant cet interdit majeur, les propositions futuristes ont un côté expérimental prononcé. Marinetti imagine lui-même plusieurs « formules », terme qu'il préfère à celui de recettes. Si « l'anguille marinée fourrée de

minestrone à la milanaise glacé et de dattes fourrées à leur tour aux

anchois »

peut préfigurer les actuelles associations sucré-salé, la « table motlibriste marine » est plus déroutante : sur une mer de salade parsemée de ricotta navigue un demi-melon ; à bord du melon, un morceau de fromage de Hollande figure le capitaine, et l'équipage est sculpté en cervelle de veau cuite au lait ; un morceau de *panforte* de Sienne se dresse en guise d'écueil.

Comme pour tout gourmet – et à son corps défendant le chantre du futurisme rejoint la tradition de quelques gastronomes célèbres comme Grimod de La Reynière –, un repas ne se limite pas pour Marinetti au contenu de l'assiette, mais englobe un décor et nécessite une mise en scène. Dans son *Manifeste*, il insiste sur l'harmonie entre la table, le décor et la couleur des mets. Il prohibe les harangues politiques et autres allocutions soporifiques lors des banquets.

L'utilisation de la musique est limitée aux intervalles entre les plats. Pour certaines préparations, il propose l'abolition de la fourchette et du couteau afin de préserver la sensation du toucher. Enfin, il préconise l'utilisation de parfums diffusés dans la salle à l'arrivée de chaque plat et lié à la saveur de ce dernier.

Un journaliste, dans un compte rendu de banquet, regrette la fraîcheur dommageable aux chauves diffusée par le vaporisateur.

Une belle trouvaille est la serveuse-menu. Rien d'anthropophage, mais une serveuse dont la robe porte dessinée la carte géographique d'une région du globe. Le client choisit une ville et le cuisinier improvise une évocation culinaire de la contrée. On change de carte à chaque repas : surprise garantie.

Marinetti organise plusieurs banquets futuristes peu après le lancement du *Manifeste*, le premier à Turin en mars 1931, puis à Novare, à Bologne et à Paris, lors de l'Exposition Coloniale. Joséphine Baker y dansera. Les menus subsistent, comprenant du « bouillon solaire », un consommé où flottent des mets couleur de soleil, l'énigmatique « aéroplat tactile avec bruits et odeurs », des « îles alimentaires » et le « sucrélastique », un dessert comme il se doit.

Pas de décès à l'issue de ces agapes où, si certains plats sont appréciés, d'autres, utilisant l'eau de Cologne comme condiment, déroutent quelque peu les papilles des convives.

Édouard Pozerski,

dit Édouard de Pomiane

(1875-1964)

L'inventeur de la gastrotechnie

Édouard Pozerski naît à Paris le 20 avril 1875, de parents polonais. Son père, originaire de Wilno, aujourd'hui Vilnius en Lituanie, a été déporté en Sibérie après l'insurrection de 1863. Selon la légende, il aurait côtoyé Dostoïevski au bagne, se serait évadé et aurait gagné Paris.

Édouard de Pomiane restera un prosélyte de la cuisine polonaise. Il célébrera toujours la *woudka* et les *zakouski*, la *koutia*, le *bigosse*, le *barchtche*, la *zoupa gibowa*, les *flaki*, la *kacha*, les *piérogui*. Il est en proie, toute sa vie, à l'exaltation gastronomique et à un patriotisme binational qui lui vient du ventre.

Enfant, il est éduqué dans les deux langues, fréquentant l'École polonaise des Batignolles. Il s'intéresse à tout et se fait musicien, peintre, boxeur, voyageur et cycliste : il ira voir Budapest à vélo, et retour.

Pozerski, qui n'est pas encore Pomiane, entre à l'Institut Pasteur en 1901, en tant que préparateur au laboratoire de physiologie d'Albert Dastre. Ses appointements sont maigres et il en dépense une part importante en se nourrissant chez les marchands de vin du quartier. Jusqu'à ce qu'il découvre qu'au sein même de l'Institut existe une sorte de cantine autogérée, où l'on mange très bien et pour des sommes modiques. Cette popote a pour nom : *Au microbe d'or* ! Les lapins « témoins » des labos y deviennent souvent gibelottes.

Si Pomiane se passionne pour la cuisine, c'est pour une double raison fondamentale : il est aussi gourmand que sa mère est mauvaise cuisinière. Elle rate tout. Dans ses mains, les meilleurs produits deviennent insipides et coriaces.

Ses gâteaux sont brûlés et mous à la fois, et le filet de bœuf se fait semelle. Ce désastre quotidien incite plus tard le petit Édouard à tenter de comprendre ce qui se passait au cours des opérations culinaires, et le conduit à élaborer ses théories de la gastrotechnie. Le Dr Pozerski considère que manger est un acte des plus graves, parce qu'il est la clef de notre santé. Alors il l'aborde scientifiquement.

La gastrotechnie s'intéresse aux phénomènes chimiques et physiques auxquels sont soumis les aliments durant la cuisson d'un mets. En quelque sorte, c'est l'ancêtre de la cuisine moléculaire que pratiquent aujourd'hui certains chefs. Pomiane la fonde sur six principes élémentaires qui sont : la cuisson à l'eau, la friture, la grillade et le rôti, la cuisson à l'étouffée, la liaison à l'amidon, la liaison à l'œuf. Après avoir assimilé quelques développements relatifs à ces six principes, n'importe qui sait faire la cuisine.

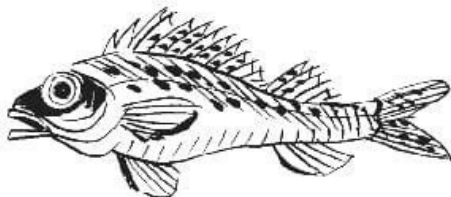
Pomiane prêche la gastrotechnie au cours d'exposés très amusants, qu'il donne à l'Institut d'hygiène alimentaire, et même à la TSF, entre 1932 et 1935, avec un succès considérable.

Il ne renâcle pas au sponsoring : ses conférences se font sous l'égide de la Société du gaz de Paris et son fameux *Vingt plats qui donnent la goutte* (1938) est édité par les laboratoires Midy, qui vendent des médicaments contre la goutte ! La table des matières de ce charmant petit volume s'intitule

« Formulaire podagrogène » et lorsqu'il nous indique la quantité d'oignons, impressionnante, à inclure dans son goulache de queue de bœuf, il insiste :

« N'en diminuez pas la posologie ! »

Mais parmi les ouvrages de Pomiane, ce jouisseur notoire, figure un texte funeste, qu'il fait paraître à l'automne 1940. L'Histoire a confisqué provisoirement les plaisirs du ventre. *Cuisine et restrictions* est le livre de gastronomie le plus déprimant qui soit. Il décrit les façons dont on peut contourner les restrictions imposées, comment on peut continuer à avoir du plaisir gustatif lorsque les œufs sont un luxe inouï, que le beurre est un fantasme, que la farine vaut de l'or, l'huile du platine et que le souvenir de l'entrecôte s'évanouit progressivement des mémoires. « J'ai cherché à préparer des bouillons sans viande, des viandes sans beurre, des salades sans huile, des huiles



sans corps gras, des mayonnaises sans œufs, des œufs... ; j'ai fait ce que j'ai pu », écrit-il dépité.

À vrai dire, ses recettes de fausse huile à base de fécule, de mucilage de lichen, voire de paraffine ne parviennent guère à exciter l'appétit, non plus que ses cassoulets et bouillabaisse de carence ou ses quenelles de restriction. Malgré tout, son style enjoué parvient à rendre divertissantes ces terrifiantes astuces et *Cuisine et restrictions* est d'ailleurs le plus grand succès de librairie de l'auteur.

Pomiane s'est rendu quotidiennement à l'Institut Pasteur jusqu'à sa mort, pour faire des sauces hollandaises et bavarder avec ses élèves. Un bête accident de voiture a privé ces derniers de la vue rassurante du bonhomme et de ses belles moustaches blanches, en janvier 1964. Il avait quatre-vingt-huit ans.

Bruno Fuligni

Gaston Gérard

(1878-1969)

Cuisine politicienne

Les heureux convives du banquet qui ouvre, le 9 novembre 1930, la Foire gastronomique de Dijon ne sont pas absolument morts de faim. « Sous la présidence de M. Pierre-Étienne Flandin, ministre du Commerce et de l'Industrie », comme le précise le menu officiel aux armes de la ville, ils engloutissent successivement « la charcuterie dijonnaise, le brochet de Saône en sa gelée, sauce gribiche, le coq de Chambertin, les mousserons aux truffes, le pâté chaud d'alouettes, la glace Gloire de Dijon », le tout suivi de « fruits, frivolités, café, liqueurs », et on devine que les sommeliers n'ont pas chômé ce jour-là, en la salle des États de Bourgogne, à l'hôtel de ville.

Chaque année, à partir de 1921, la Foire gastronomique attire à Dijon toute la France gourmande et le succès de cet événement rejaillit sur son promoteur, Gaston Gérard, le maître des lieux. Maire depuis 1919, député depuis 1928, cet avocat apprécié se double d'un esthète souriant. En 1930 justement, il occupe une fonction ministérielle sans précédent : « Haut-Commissaire du Tourisme ».

L'année suivante, il est « sous-secrétaire d'État au Tourisme ». Pour la première fois, un membre du gouvernement français est chargé de cette activité nouvelle, que le Front populaire démocratisera quelques années plus tard. Gaston Gérard, soucieux d'améliorer le réseau routier et la qualité des prestations hôtelières, compte renflouer les finances du pays par l'afflux de visiteurs étrangers. « La France est

l'atelier de réparation de l'outillage humain », proclame-t-il un jour, ayant peut-être abusé des mousserons aux truffes et du pâté chaud



BANQUET

A l'occasion de la Grande Journée Officielle
de la Foire Gastronomique de Dijon
Sous la Présidence de M. P.-E. FLANDIN
Ministre du Commerce et de l'Industrie

MENU

La Charcuterie dijonnaise
Le Brochet de Saône en sa gelée, sauce Gribiche
Le Coq au Chambertin
Les Mousserons aux truffes
Le Pâté chaud d'alouettes
La Glace Gloire de Dijon
Les Fruits
Les Frivolités
Le Café
Les Liqueurs

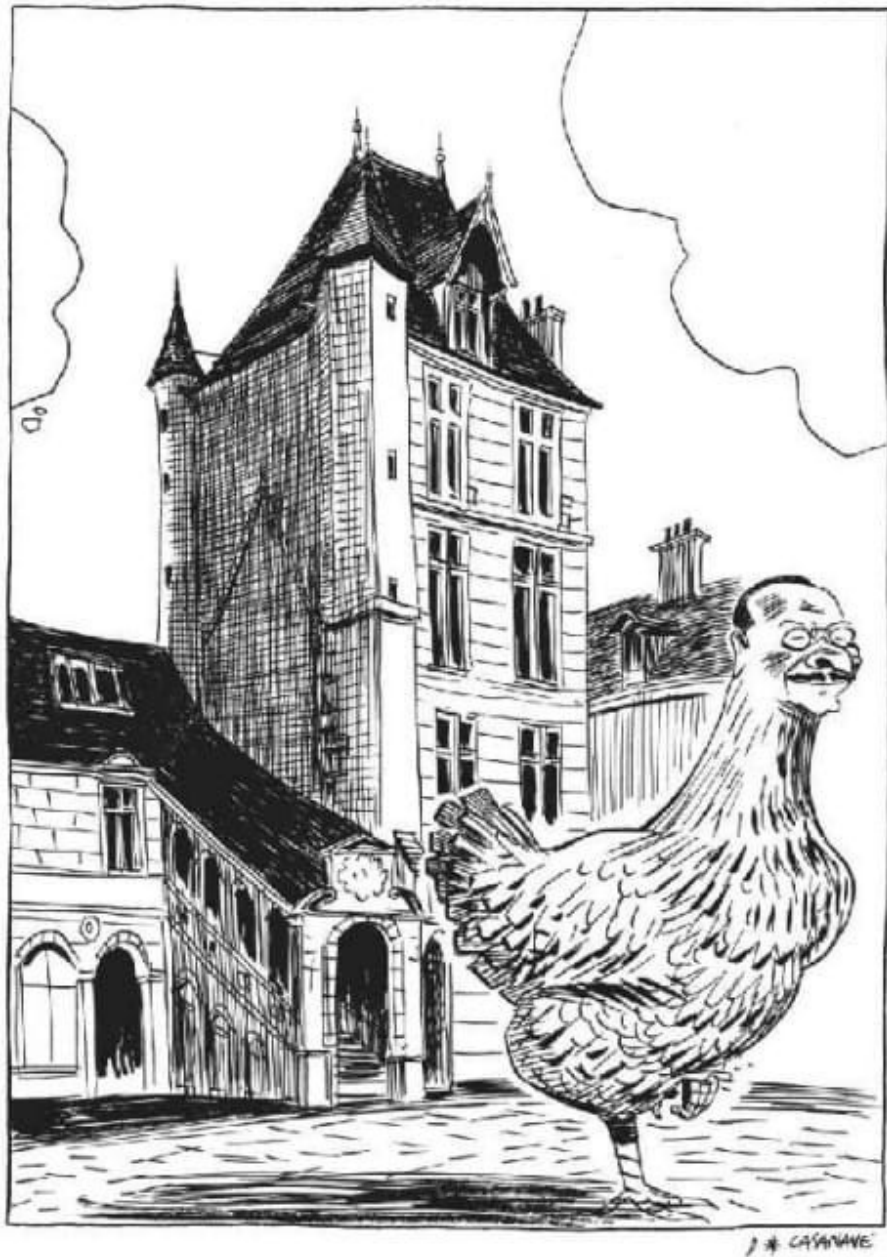
LES VINS

Le Meursault
Le Corton
Le Mousseux de Bourgogne

Cigares et Cigarettes
offerts par la Manufacture des Tabacs de Dijon

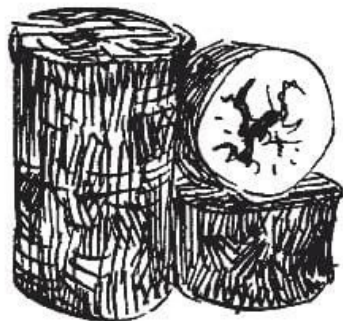
MACQUENOT
TROIS FAISANS
DIJON

MAIRIE DE VILLE DE DIJON
Salles des États de Bourgogne
9 Novembre 1930



Gaston Gérard.

d'alouettes, dans ce style inimitable qui a fait la gloire des fins de banquets de la IIIe République.



Un jour, en pleine Foire gastronomique de Dijon, M. le maire décide d'inviter à son domicile un hôte illustre : Curnonsky, « le Prince des gastronomes ». Mme Gérard, née sous le joli nom de Reine Bourgogne, en est toute retournée. Elle, simple et honnête ménagère bourgeoise, préparer le repas du critique le plus fin et le plus redouté de France ? Elle lance un sauté de poulet, s'affaire, s'affole et bientôt, d'un geste malheureux, fait tomber toute une boîte de paprika dans la cocotte ! Le plat ainsi assaisonné sera immangeable, mais Curnonsky arrive, impossible de faire des courses et de recommencer... Pour rattraper sa bévue, Mme Gérard noie le paprika dans une livre de crème fraîche et autant de fromage fondu, le tout baigné de vin blanc... Miracle : Curnonsky se régale et bientôt fait connaître au monde la recette du « poulet Gaston-Gérard », promu au rang des hautes spécialités gastronomiques de France. Sans l'avoir voulu, sans l'avoir fait exprès, sans même avoir cuisiné, le député-maire de Dijon crée un mets nouveau. C'est cela, la grande politique.

Gaston Gérard, en 1940, vote les pleins pouvoirs à Pétain, ce qui met fin à sa carrière publique : condamné à la Libération, il laisse la scène dijonnaise au chanoine Kir, député-maire truculent qui va donner quant à lui son nom à un apéritif.

Dascal Varejka

Michel Journiac

(1935-1995)

L'apôtre du boudin humain

Michel Journiac n'est pas à proprement parler un gastronome. Artiste et provocateur, c'est l'un des principaux représentants du courant de l'Art corporel ou *Body Art*. Pour lui, le corps est à la fois un terrain

d'investigation artistique et un outil, un matériau pour l'artiste. Il parle de « corps-viande » et de « viande consciente socialisée ». Tout un programme...

« Michel Journiac est un blasphémateur ; un provocateur au service d'une remise en cause de la société. Son œuvre, nourrie de religieux, passe du politique au philosophique, de l'art engagé à la Vanité, de la vie à la mort... », écrit la critique d'art Céline Piettre en 2009 lorsque la galerie Dorfman, à Paris, rend un hommage posthume à l'artiste.

Journiac étudie à la fois la théologie et l'esthétique. Il entre même au séminaire en 1956, mais renonce à devenir prêtre en 1962. En novembre 1969, il organise dans la galerie Daniel Templon, à Paris, ce que l'on a baptisé « une des performances majeures de l'Art corporel » : *Messe pour un corps*. Travesti en prêtre, il dit la messe en latin et à la fin, il fait communier le public avec son propre sang, cuit et préparé sous forme de boudin. Ce dernier est découpé en rondelles qui font office d'hosties. Ce faisant, Journiac souligne le côté cannibale de la religion chrétienne inhérent à l'eucharistie – « prenez et mangez en tous, ceci est mon corps ».

L'action de Journiac ne se veut ni parodique ni anticléricale. Il théorise sa vision de la place de l'artiste dans la société : selon ses propres termes, ce dernier s'affirme comme « l'archétype de la création », et à travers *Messe pour*

un corps, il représente « l'Homme se nourrissant de lui-même et des hommes se nourrissant de l'artiste ». Journiac juge par ailleurs cette nourriture corporelle plus « énergétique » qu'une nourriture spirituelle.

Journiac n'est pas égoïste. Il partage non seulement son sang avec les spectateurs de la galerie, mais aussi sa recette. La voici : « Prendre 90 centimètres cubes de sang humain liquide (le contenu de trois seringues grand modèle), 90 grammes de gras animal, 90 grammes d'oignons crus, un boyau salé, ramolli à l'eau froide puis épongé, 8 grammes de sel, 5 grammes de quatre-épices, 2 grammes d'aromates et de sucre en poudre... Hacher la moitié du gras, couper le reste en dés et couper de même les oignons en dés et les faire blanchir cinq à six minutes à l'eau salée, les égoutter et les laisser refroidir.

« Faire fondre le gras haché, ajouter les oignons et les faire cuire un quart d'heure à feu très doux, y mélanger le gras coupé en dés et laisser cuire 7 à 8 minutes, retirer la casserole du feu et mêler peu à peu le sang humain à la graisse, tourner alors le liquide sur le feu

jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié (10

à 12 minutes), ajouter les différents ingrédients.

« Nouer le boyau à un bout, introduire un entonnoir dans l'autre extrémité, remplir avec le mélange, nouer et mettre sur une grille dans une casserole en couvrant avec de l'eau chaude fortement salée. Mettre le récipient sur le feu jusqu'à ébullition et le retirer aussitôt. Lorsque le boudin est raffermi, l'égoutter, le couvrir avec un linge et le laisser refroidir. Couper le boudin en tronçons et le faire griller. »

Journiac ne se limite pas à un type de cannibalisme primaire. Il sait utiliser les termes des livres de cuisine : hacher, couper en dés, faire blanchir, lier. Il ajoute du sel, du sucre, et même 5 grammes de « quatre-épices ». On peut donc aussi le considérer, d'une certaine façon, comme un gastronome. Tout compte fait, sa préparation est beaucoup plus sophistiquée que celle, qu'il ne connaissait sans doute pas, révélée par le journal de bord du navire *Le Breton*, parti de La Rochelle en 1671. Manquant de vivres, les marins et soldats ont trouvé le moyen de tromper leur faim en fabriquant du boudin dont ils se procuraient la matière première en se saignant... Mais on peut jurer qu'ils ne disposaient pas de

« quatre-épices ».



Par Bruno Fuligni



Le document

Une invitation de Grimod

Voici un papier que bien des mangeurs auraient aimé recevoir par la poste : une invitation à dîner chez Grimod de La Reynière, l'inventeur de la critique gastronomique, l'auteur de *L'Almanach des gourmands* !

Un détail, pourtant, fait frémir : l'écriture étrange, à peine lisible, qui complète ce bulletin imprimé, comme si l'expéditeur éprouvait les plus grandes difficultés à tenir sa plume. Ce qui est le cas : cet homme exquis a des mains de métal.

Grimod, c'est d'abord un petit garçon au cœur brisé, né infirme, avec deux moignons palmés au lieu de mains ! Son père, richissime fermier général, commande à un horloger suisse deux mains métalliques articulées, qu'on fixe aux poignets atrophiés de l'enfant. Rejeté par sa famille, surnommé « le monstre » par ses parents eux-mêmes, il s'est vengé d'eux par ses extravagances.

Son père, riche et gras financier, est aussi très peureux et se réfugie dans une cave quand il y a du tonnerre. Pour le terroriser, le fils fait tirer des feux d'artifice...

Sa mère ? Intelligente et belle, mais vaniteuse et surtout soucieuse du désir de paraître.

Épouse d'un roturier, elle ne peut se montrer à la Cour et s'en trouve humiliée ; elle se console dans le libertinage, faisant son mari copieusement cocu. Trop occupée par ses fredaines, elle néglige complètement l'éducation de son fils.



Monsieur et Madame Jony-Dorville

M^r. GRIMOD DE LA REYNIERE

vous prie de lui faire l'honneur de venir avec

DINER au Château de Villers-sur-Orge

(1^{re}. Succursale champêtre du Jury Dégustateur),

le Samedi 20 novembre — 1827. arrivés à 6 heures de la nuit.

On se mettra à table à six heures
du soir.

Ce 7 Novembre 1827.

R. J. V. L.

Grimod devient donc un adolescent instable et turbulent qui veut à tout prix appeler l'attention. Sa seule vraie joie est le théâtre : dès l'âge de dix-huit ans, il écume les salles de spectacle, assiste aux « premières » sur les genoux des actrices et devient si fin connaisseur qu'il se fait connaître comme critique dramatique. Le jeune homme se trouve des compagnons de débauche et de dissipation, se liant

d'amitié avec les écrivains sulfureux de son temps : Sade, Rétif de La Bretonne, Beaumarchais, Louis-Sébastien Mercier. Avec eux il joue des tours

pendables, conviant le Tout-Paris à un faux enterrement, à un repas de faux bagnards, ou encore à un banquet présidé par un cochon vivant, revêtu de l'habit d'apparat de son père !

Sa famille réagit vivement et l'envoie passer deux ans dans le calme d'une abbaye provinciale, à Domèvre. Est-ce là qu'il découvre l'art de bien manger, le plaisir de préparer un repas ?

Il part un moment en Suisse puis à Lyon, où son éducation amoureuse le conduit dans les bras d'une actrice sans grand talent, mais gourmande, qui ne le quittera plus : Adélaïde-Thérèse Feuchère. Quand le couple vient s'établir à Paris, la Révolution bat son plein.

Né en 1758, Grimod a trente et un ans quand tout bascule. Les charges de fermier général sont abolies et la famille La Reynière est ruinée : elle doit quitter son hôtel particulier, qui abrite aujourd'hui l'ambassade des États-Unis. Grimod, qui a perdu son père, sauve sa mère de la guillotine et se rapproche d'elle sur le tard.

La fuite des nobles et la confiscation de leurs palais obligent les cuisiniers à se mettre à leur compte. C'est dans la foulée de la Révolution qu'apparaît un nouveau type d'établissement : le restaurant. Plus élaboré que les anciennes auberges, qui n'avaient pas de menu et où le service demeurait rudimentaire, le restaurant démocratise l'art de la table : un certain raffinement dans la préparation et dans la présentation devient accessible aux bourgeois et petits-bourgeois, sans qu'il soit nécessaire d'entretenir une brigade à demeure. Grimod assiste à cette évolution et comprend qu'elle en appelle une autre : la critique gastronomique, pour aider les clients à s'orienter. Ancien critique dramatique, il quitte les théâtres pour les restaurants. Manger est un art qui a besoin de codes et de juges. Au *Rocher de Cancale*, établissement réputé, il installe son

« jury dégustateur » qui se fait porter les spécialités des meilleurs restaurants. Les commentaires sont ensuite composés dans une imprimerie et diffusés, occasionnant recours, protestations, colère des restaurateurs mal notés. Son *Almanach des gourmands*, annuel, est l'ancêtre du Guide Michelin.

À la fin de sa vie, fatigué, Grimod se retire dans un château de Villiers-sur-Orge où il ne pratique plus l'art gastronomique que pour

lui et ses proches : c'est à ce moment qu'il fait partir de telles invitations pré-imprimées. Il s'éteint à soixante-dix-neuf ans, après un dernier repas de Noël, le 25 décembre 1837. Alité, alors qu'Adélaïde-Thérèse lui tend un verre d'eau, ses dernières paroles sont : « Je me réconcilie avec mon plus mortel ennemi. »



CHAPITRE III

LES CRIMINELS DE LA TABLE

*La gastronomie est un sport dangereux. Détrousseurs,
empoisonneurs et anthropophages guettent le mangeur innocent,
prêts à frapper au moment où son attention est mobilisée
par l'arôme d'un grand cru ou la rapidité d'une sauce.
Jusqu'au jour où le coupable, à son tour, passe à table.*



Agrippine

(15-59)

Spécialités impériales

Enfermée dans son palais du Palatin, finalement assez exigü, la famille impériale romaine vit, en ce premier siècle après J.-C., un huis clos tragique où le meurtre est souvent le meilleur moyen de fluidifier la vie politique à son plus haut niveau. Et à ce niveau arrive précisément, à la fin des années 140, une femme de caractère, Agrippine dite « la Jeune ». Fortifiée par les épreuves, elle rumine depuis des années la mort suspecte, en 19, de son père, Germanicus, que tout destinait à l'Empire. À présent débarrassée de deux premiers maris encombrants et sans avenir, elle est enfin aux portes du pouvoir, depuis qu'elle a épousé un empereur âgé, son oncle Claude, un aristocrate falot, plus passionné d'histoire et de philologie que de politique. Contre toute attente, Claude, bègue et de constitution fragile, s'accroche, peu pressé d'abandonner la place à Néron, ce fils d'Agrippine hérité d'un lit précédent qu'elle l'a contraint à adopter.

Préparé par ce qui se fait de mieux en matière de précepteurs, le stoïcien Sénèque pour la philosophie et l'officier Burrhus pour l'art militaire, le jeune Néron attend donc son heure avec une impatience de moins en moins déguisée...

C'est encore un adolescent. Aucun doute qu'une fois sur le trône, il lui faudra un mentor de poids pour guider ses pas et l'aider à supporter la charge d'un empire déjà immense : rien de mieux alors dans le rôle qu'une mère aimante et aguerrie. Mais Néron grandit, il gagne en personnalité tandis qu'Agrippine ne rajeunit pas. Il lui faut agir, avant que son fils prodigue n'ait envie de voler au pouvoir de ses propres ailes. Comment alors se défaire d'un empereur certes vieillissant, mais que la pratique assidue de la Cour a rendu, à

juste titre, méfiant ? Seule solution, pour hâter la transmission du pouvoir : l'arme des femmes, le poison. Or, il va sans dire que Claude est accompagné d'un médecin et entouré d'une armée de goûteurs censés filtrer toute nourriture impériale. Il a, heureusement, une faiblesse : un goût sans frein ni mesure pour les champignons.

Agrippine, le matin du 13 octobre 54, lui fait donc servir, *ex abrupto*, un plat de ces « bolets » dont il raffole. Le terme est ambigu : il

désigne nos cèpes classiques, comme aussi les oronges et les fausses oronges, nos amanites phalloïdes. Quelle espèce Agrippine lui fait-elle donc servir en ce matin d'automne ? D'innocents champignons soigneusement empoisonnés ? Ou de ces impitoyables amanites, en en masquant le goût par des épices bien corsées ? Et comment le plat franchit-il l'obstacle des goûteurs ? En l'occurrence, Agrippine, nous dit-on, peut compter sur les services du vénal Halotus, peu reluisant goûteur en chef qui, ce jour-là, sert l'empereur à table. De fait, Claude, après avoir avalé sans retenue le plat entier, est bientôt saisi d'un malaise ambigu, dont on ne sait, autour d'Agrippine, s'il faut l'attribuer au poison ou à la gloutonnerie : l'empereur perd la voix, il est pris de terribles diarrhées, mais son état se stabilise, au grand dam d'Agrippine, persuadée que le poison a été évacué par voies naturelles. Tout est à refaire. Entre alors en scène le médecin Xénophon, lui aussi dans le complot : sous prétexte de soulager l'empereur en le faisant vomir, il va lui gratter la glotte avec une plume badigeonnée à son extrémité d'un poison subtil. Cette fois, l'effet est décisif et Claude meurt dans la nuit. Le temps de faire admettre à l'armée et au Sénat la tutelle de Néron, Agrippine cache la mort de Claude et les terribles taches qui, sur son corps marbré, révèlent le meurtre.

À bonne école, le nouvel empereur fait à son tour empoisonner le 12 février 55, en plein repas, sous les yeux mêmes d'Agrippine horrifiée, le tout jeune Britannicus, fils de Claude, plus légitime que lui à conduire l'Empire.

Quant à Agrippine elle-même, impossible de l'empoisonner : elle s'est mithridatisée, c'est-à-dire prémunie médicalement contre toute forme de poisons. Néron, lassé de ses prétentions de mère abusive, lui ménage, une nuit du printemps 59, sur un bateau truqué, un assassinat aussi compliqué

qu'inefficace. Pour rattraper l'affaire, il faut que trois de ses sbires viennent, au matin, la poignarder, sans fioritures, dans son lit.

Nicolas Carreau

Théodoric-le-Grand

(C. 455-526)

Le festin meurtrier

Une immense clameur retentit dans la ville de Ravenne, en Italie, ce 15 mars 493. Plus de guerre, plus de meurtres, c'est une fête qui fait

tant de bruit. Et quelle fête ! Théodoric-le-Grand, chef ostrogoth, célèbre sa victoire sur les Hérules menés par Odoacre, celui-là même qui accéléra la chute de Rome en 476, quand il déposa le dernier empereur d'Occident. À l'époque, le *Basileus* byzantin, Zénon, lui avait laissé l'Italie. Mais bientôt celui-ci s'inquiète de sa puissance grandissante. L'empereur d'Orient s'allie donc au barbare Théodoric pour chasser le chef hérule. Après cinq années de combats sanglants, Odoacre, réfugié dans Ravenne, doit déposer les armes et capituler devant son ennemi, Théodoric.

Ce dernier, plutôt que d'humilier son rival, préfère, intelligemment, la concorde. Des tables sont dressées dans toute la ville, de gigantesques flammes lèchent porcs et poulets empalés sur leur broche. Des milliers de guerriers mettent de côté rancœur et rancune le temps d'un festin qui rend hommage aux morts des deux camps et glorifie les actes de bravoure.

Pour mieux symboliser la paix retrouvée, on place les belligérants d'hier côte à côte : un Hérule, un Ostrogoth, un Hérule, etc. Il en est bien quelques-uns pour maugréer dans leur coin ou ruminer leur colère en toisant ce spectacle d'un regard désapprobateur. Mais la plupart évoquent ensemble les hauts faits : on se congratule, on salue le courage des uns, l'endurance des autres, on se remémore telle bataille, telle interminable nuit. On pleure et on rit, vainqueurs et vaincus

rassemblés. À la table d'honneur, les deux chefs, Théodoric et Odoacre, trinquent ensemble eux aussi, sans façons. La légende ne dit pas combien de litres de vin arrosèrent cette soirée de franche camaraderie virile, mais ils auraient sans doute suffi à remplir le lit du Reno qui coule à proximité.

Soudain, le silence se fait. Théodoric s'est levé, des trompettes retentissent puis un coup de cymbale : c'est le signal. Chaque Ostrogoth poignarde au cœur son voisin de gauche. Théodoric, bien entendu, se charge de son illustre homologue et égorge Odoacre. Puis, dans le même fracas, la tête de chaque Hérule heurte les tables, certains finissent d'agoniser le nez dans les reliefs de leurs assiettes. Le sang forme bientôt un ruisseau qui souille les pieds des milliers de convives. Les femmes et les enfants hurlent de terreur. Voici une bataille certes peu académique et un brin déloyale, mais rondement menée. La victoire est totale ! Et très certainement légendaire. Une légende qui perdure puisque George R. R. Martin, l'auteur de *Game of thrones*, habitué à puiser dans le vivier de l'histoire, s'est largement inspiré de cet épisode pour écrire la scène des « Noces pourpres »,

célèbre pour l'effroi qu'elle a suscité chez les lecteurs et amateurs de la série télé adaptée du roman.

Embrasser l'ennemi pour l'étrangler plus à son aise, voilà une technique bien perfide, mais vieille comme la guerre. Et c'est le contraste entre la fête et l'assassinat qui donne le ressort dramatique de cette scène. Si des milliers d'Hérules n'ont sans doute pas trouvé la mort de cette façon ce 15 mars 493, il est par contre avéré que Théodoric a bien invité Odoacre à un festin pour l'assassiner. Précisément, « pour le couper en deux avec sa propre épée », nous raconte Michel de Jaeghere dans *Les Derniers Jours, la fin de l'Empire romain d'Occident*. Théodoric s'étonne d'ailleurs « qu'il n'y ait décidément pas d'os dans le corps de ce misérable ». Le condamné a tout de même eu le droit à son dernier repas. Mais il lui est resté en travers de la gorge...

• Jean-Yves Boriaud •

Alexandre VI

(1431-1503)

Un festin de pape

Ce 5 du mois d'août 1503 n'en finit pas : pour les Romains, c'est un de ces jours d' *affa* où une chape de nuages grisâtres plaque sur la Ville une chaleur poussiéreuse qui colle à la peau et aux bronches. Aussi le tout nouveau cardinal Adriano Castellesi de Corneto n'est-il pas plus étonné que cela quand on vient l'avertir que le pape en personne s'invite le soir-même à goûter le frais de sa somptueuse villa du Monte Mario, élégante et bien aérée. Qu'on ne se mette surtout pas en peine du vin, est-il précisé : César, le fils du pape, y pourvoira.

Le vin est bientôt là, effectivement livré par un sbire de César Borgia qui ne quitte pas ses bouteilles d'une semelle : d'ordre de son maître, elles ne seront ouvertes qu'en présence du pape, cet Alexandre VI qui, remarque-t-on à son arrivée, porte de plus en plus mal ses soixante-treize ans. Son teint est cramoisi et sa respiration, rauque et embarrassée. Il a peiné pour venir, en dépit de la chaise à porteurs, et, malgré la brise qui agite doucement les jardins du cardinal, il a du mal à reprendre son souffle. À peine assis il réclame à boire, la voix éteinte. On le sert aussitôt : du vin de son fils, convenablement noyé, selon l'usage du temps... César arrive peu après, puis les autres convives : le cardinal Francesco Remolines, le camérier secret Pietro Carafa, un important secrétaire, espagnol comme le pape, Juan Ortega

de Gomiél, le chef des gardes du Vatican, tous hauts dignitaires de la Cour. On s'installe autour de la table et on sert largement le vin pontifical, avec, pour l'accompagner, ces fameuses bouchées maison, spécialité reconnue du cuisinier de Corneto.

La conversation, fort animée au début autour du pape ragaillardi, languit bientôt pour laisser place à un étrange concert de borborygmes et hoquets divers, avant qu'on ne se mette à vomir de partout et que la scène vire au cauchemar.

On emporte le pape, à peine conscient, le teint cette fois livide, et les autres, la tête entre les mains, sont saisis de terribles bouffées de chaleur. Tous sont frappés, Corneto compris, mais à des degrés divers : les plus mal en point sont, à l'évidence, le secrétaire et le commandant de la garde, et les domestiques effarés les ramènent en hâte au Vatican. César, Corneto et Carafa, bien secoués, mais visiblement moins atteints, sont soignés sur place, mais seul Remolines s'en sort sans grands dommages apparents.

Au Vatican, les redoutables médecins pontificaux, prévenus, saignent le pape dès son arrivée : on lui prélève dix à quinze onces de sang, ce qui est énorme pour un vieillard. Aucun progrès, ce qui n'empêche pas les médecins de s'acharner et de multiplier jour après jour leurs inévitables saignées.

Alexandre VI s'affaiblit à vue d'œil et s'enfonce peu à peu dans l'agonie. On apprend bientôt que le chef des gardes a succombé et que les autres se remettent difficilement de leur fièvre : certains, comme Corneto, essaient des bains glacés et desquament à qui mieux mieux, mais, globalement, leur état s'améliore. Pour le pape, au matin du 16 août, rien ne va plus : le 17, il se confesse, communie, entend la messe et rend l'âme à l'heure des vêpres. Deux jours plus tard, on l'enterre sans trop laisser voir son cadavre, que des témoins décrivent pourtant comme « monstrueux », avec un visage boursoufflé, une langue énorme, un teint couleur de mûre... Quant à César, il se remet, bien lentement, mais le 28 août, c'est Ortega qui succombe à son tour.

Au Vatican, on s'en tient au *credo* officiel : le pape est mort d'apoplexie, mais c'est la malaria, endémique à Rome, qui est responsable du reste de l'hécatombe. Personne n'y croit : le pape n'a évidemment pas succombé à un accident vasculaire, et quant à la malaria, les Romains en connaissent bien trop les symptômes. Reste l'empoisonnement... D'autant que la fameuse poudre blanche des Borgia, leur *cantarella*, les a trop souvent, mêlée à du vin coupé, débarrassés de leurs adversaires. Mais comment imaginer que César se

soit lui-même empoisonné, avec son propre vin, et qu'il ait tué son seul soutien, son



père ? Quant à l'échange des coupes, ressort de tant d'intrigues policières, mieux vaut l'oublier, *tous* les convives ayant été touchés. Les bouchées du cardinal, alors ? Pas de preuves, là non plus, et Corneto a été malade...

Mais en 1517, il est déchu du cardinalat. Pour avoir tenté, cette fois, de tuer le pape Léon X.

Matthieu Frachon

Hélène Jégado

(1803-1852)

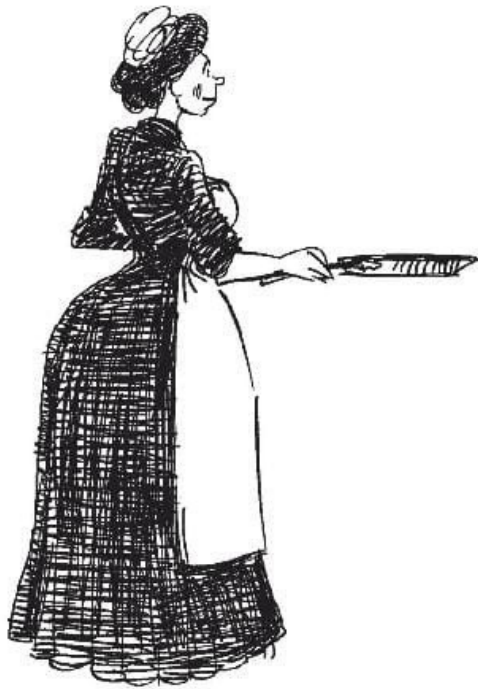
Vous reprendrez bien un peu d'arsenic ?

La plus grande tueuse en série du monde est bretonne. On lui attribue jusqu'à soixante cadavres, mais la justice n'en a retenu que cinq pour cause de prescription, ce qui reste un score appréciable.

Hélène Jégado est une excellente cuisinière, un cordon-bleu. Un gâteau porte aujourd'hui son nom. La légende dit qu'elle utilisait le goût de l'angélique confite, du rhum et des amandes pour masquer celui de l'arsenic. Il est plus probable que l'empoisonneuse ait versé sa mortelle mixture dans le classique bouillon d'onze heures, la bonne vieille soupe homicide.

Mais pourquoi tant de haine ? Quel était le mobile de ces assassinats perpétrés entre 1821 et 1849 ? Aucune explication rationnelle n'a

jamais pu être apportée à cette éradication de masse. La petite Hélène a été bercée par les terrifiantes légendes bretonnes, dont celle de l'Ankou, ce charretier qui représente la Mort et vient chercher ceux dont l'heure a sonné. Des experts ont avancé l'hypothèse que la fillette a eu tellement peur de ces histoires qu'elle a décidé d'être la Mort. C'est un peu fumeux, mais ni l'argent, ni la politique, ni la passion amoureuse ne motivent la Jégado, qui tue grâce à son emploi. À l'âge de quinze ans, elle devient domestique et ses talents culinaires la propulsent aux fourneaux. Elle entame alors sa carrière d'empoisonneuse, assassine à tour de cuiller à soupe. Elle tue servantes, maîtresses de maison, visiteurs, prêtres, religieuses, enfants... Tous égaux devant la bonne soussoupe à Hélène ! Elle sera même prostituée quelque temps, dans un bordel qui reçoit des militaires : vague subite de décès parmi les clients !

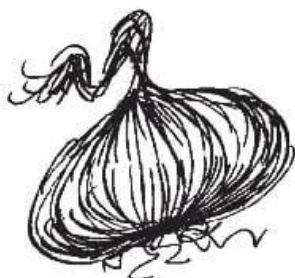


Elle a la bougeotte, parcourt la Bretagne d'une place à l'autre, d'un crime à l'autre. À Séglien, Auray, Bubry, Hennebont, Locminé, Lorient, Pontivy, là où Hélène passe, on trépassé.

En 1849, à Rennes, Hélène Jégado entre au service de l'avocat Théophile Bidard de La Noë, professeur de droit et expert en affaires criminelles. Comme d'habitude, la mort pénètre dans la cuisine : deux gouvernantes passent l'arme à gauche. L'avocat trouve cela suspect et enquête sur le passé de cette cuisinière qui prépare des plats

mortellement bons. La justice est saisie, Hélène est arrêtée en 1851. Elle a pris l'habitude de conserver un objet appartenant à chacune de ses victimes. On retrouve ainsi plus de soixante « fétiches ».

Hélène Jégado est guillotinée le 26 février 1852, sur le Champ-de-Mars à Rennes. Longtemps, les petits Bretons entendront dire : « Mange ta soupe, sinon la Jégado va venir te chercher ! »



Philippe Di Folco

James Sligo Jameson

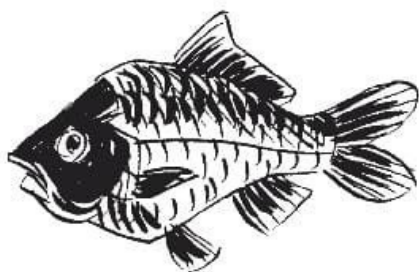
(1856-1888)

L'explorateur s'en paie une tranche

Né le 17 août 1856 à Alloa, en Écosse, James Sligo Jameson est le richissime héritier d'un industriel du whisky. Naturaliste de haut vol, il consacre ses loisirs et sa fortune aux missions d'exploration. Après plusieurs expéditions menées avec succès dans la jungle de Bornéo, il s'attaque au continent africain à partir de 1878. Sa spécialité ? Les oiseaux et les plantes rares. Après le désert de Kalahari en 1878-1879, puis les chutes du Zambèze l'année suivante, il s'en retourne en

Angleterre, chargé d'échantillons et de spécimens naturalisés. En 1882, il s'en va explorer les montagnes Rocheuses, puis, en 1885, se marie avec Ethel, la jeune sœur d'un officier de l'armée impériale britannique, Henry Marion Durand.

En janvier 1887, il offre mille livres sterling pour devenir membre de l'expédition commandée par l'explorateur Henry Morton Stanley : les voilà partis vers l'intérieur des terres du Congo, encore inconnues. Au printemps 1888, Jameson, qui a laissé Stanley s'aventurer seul sur les plateaux du Haut-Congo, décide de faire halte chez les Yambuya. Leur chef, Tippu-Tib, est sollicité pour organiser une nouvelle expédition qui partirait à la recherche de Stanley dont on est sans nouvelles. En mai, Jameson assiste à une étrange fête sur le site appelé Riba-Riba. Il est convié par Tipu à un banquet exceptionnel qui doit se terminer par la consommation de chair humaine. Incrédule, Jameson décide d'y prendre part, de tout noter et si possible de dessiner la scène. Par bravade, il offre même six mouchoirs brodés aux dignitaires du village, afin que les indigènes prouvent ce qu'ils annoncent. Aussitôt, une jeune fille âgée de dix



ans est amenée au centre du village, assommée, égorgée puis démembrée.

Jameson rapporte dans son journal : « Jusqu'au dernier moment, je fus dans l'incapacité de croire à ce que j'étais en train de voir. » Il avouera plus tard s'être senti capable de faire tout de même quelques esquisses.

Le 11 juin, Jameson et ses hommes décident de lever le camp. Tippu a offert l'aide de quatre cents porteurs, qui se révèlent vite insubordonnés. Impatient, le major Edmund Musgrave Barttelot prend alors sur lui de diviser l'expédition en deux groupes et s'en va de son côté, abandonnant Jameson avec une partie des hommes. Le 19 juin, Barttelot est tué dans une embuscade à Unaria. Mis au courant, Jameson se rend sur place où il assiste le 7 août à l'exécution de Sanga, le meurtrier de Barttelot. Le chef Tippu promet alors

d'accompagner Jameson et de calmer son peuple en échange de vingt mille livres sterling en pièces d'or. Le 8 août, Jameson quitte Stanley Falls pour Bangala, afin de rassurer les correspondants de l'expédition restés en Angleterre. Deux jours plus tard, il contracte une fièvre qui l'emporte le 17. Le jour suivant, son corps est enterré sur une île située sur le fleuve Congo, au large de Bangala.

Le 8 novembre 1890, Stanley, qui publie le rapport de cette périlleuse expédition dans *The Times*, se montre très sévère à l'encontre de Jameson : à l'appui de nombreux témoignages, dont ceux d'Assad Farran, l'interprète, et de William Bonny, l'assistant de Jameson, ce dernier aurait provoqué l'assassinat de la petite fille et se serait montré particulièrement insensible. Par ailleurs, il aurait participé au festin sans aucun remords.

Cette épouvantable histoire est au centre du roman *Au cœur des ténèbres* de Joseph Conrad, lequel inspirera à Francis Ford Coppola, dans un autre contexte, le film *Apocalypse Now*.

Franck Sénateur

Les frères Longueville

(e

XX siècle)

La cavale des anthropophages

À la fin de l'année 1925, un groupe d'hommes se prépare à partir en cavale depuis Saint-Laurent-du-Maroni, capitale du bagne. Une évasion de plus par la mer et la route du nord, juste bonne à modifier les statistiques de l'administration pénitentiaire. Dans cette partie de la Guyane, les marchands de pirogue d'occasion font fortune et les fonctionnaires coloniaux remplissent des kilomètres de rapports sans états d'âme.

Le groupe est constitué de sept hommes. D'abord, les deux frères Longueville, deux brutes épaisses qui, sans être jumeaux, ont réussi le même parcours sans faute : une enfance violente, les maisons de correction, puis le service militaire dans les compagnies de discipline, les « bat'd'Af » et pour finir, le meurtre et le bagne... Puis un « couple » ; deux Parisiens homosexuels qui ont scellé leur sort au bagne et ne conçoivent pas d'être séparés. Enfin, un Italien, un forçat libéré et le barreur complètent l'équipage. Les chances de succès reposent en

grande partie sur lui, aussi ne paie-t-il rien. C'est un ancien pêcheur, un homme qui connaît la mer et les autres lui font confiance pour les mener à bon port.

Une veille de fête, profitant du relâchement de la surveillance, nos hommes prennent discrètement le large. Ils se sont retrouvés dans une petite crique isolée et après avoir embarqué les vivres, les voici descendant le cours du Maroni avec la marée. Ils franchissent sans encombre le camp des Hattes, qui marque l'embouchure du fleuve, et c'est la pleine mer. L'euphorie règne à bord. On s'embrasse et on chante, galvanisé par un air de liberté retrouvée... Le premier

jour se passe bien. La météo est assez clémente et l'homme de barre semble à son affaire. Du café circule, des cigarettes passent de mains en mains et tous font déjà des projets.

Malheureusement une erreur de route les a fait passer trop près de la côte et les rouleaux les font chavirer au large de la Guyane hollandaise. Dans une panique indescriptible ils essaient de sauver leurs peaux dans la mangrove.

Ils vont y passer plusieurs jours, dévorés par des nuées de moustiques la nuit, brûlés par un soleil implacable le jour. Sans nourriture consistante, sans espoir, les corps s'affaiblissent, les esprits déraillent. Ils cherchent une survie à cet enfer pestilentiel, où tout déplacement constitue un effort surhumain.

Prix de son incompetence, le barreur est exécuté sans appel et le troisième jour, ce sont les Parisiens que l'on désigne pour partir en éclaireurs. Sans grand enthousiasme, ils quittent le rudimentaire campement et s'enfoncent dans le dédale inextricable d'arbres entremêlés et de pourriture végétale. Au bout de quarante-huit heures, l'un d'eux réapparaît. Il rassure tout le monde : oui, ils ont bien trouvé un chemin, oui, ils vont pouvoir rejoindre un endroit civilisé et retourner vers le territoire pénitentiaire et sa relative protection. Mais quand on l'interroge sur son compagnon, il est étrangement gêné... Il s'empêtre dans des explications contradictoires : ou l'autre serait parti seul, ou bien il attendrait quelque part, ou il aurait disparu... Tout cela est si embrouillé que même les frères Longueville, pourtant peu psychologues, flairent quelque chose d'anormal.

Au lever du soleil, tout le monde se met en route derrière le jeune homme qui, contrairement aux autres, est dans une étrange forme physique...

Des regards interrogateurs et surpris s'échangent, mais au bout de plusieurs heures, ils arrivent bien sur un sol ferme. Marcel Longueville, le premier, retrouve du poil de la bête et loin d'être reconnaissant, reprend son interrogatoire du Parisien. À l'aide de solides paires de claques, il finit par le décider à parler et se fait guider quelques centaines de mètres plus loin, jusqu'à un tas de feuilles qui paraît récent et bien peu naturel. Il écarte prudemment les branches et ne peut retenir un sursaut, lorsqu'il découvre un corps nu inanimé. Celui-ci, tout gonflé et déjà attaqué par les insectes, est affreusement mutilé : il a le crâne

fracassé, mais surtout, il lui manque une fesse et un mollet, grossièrement découpés... Se retournant vers le meurtrier qui s'est mis à trembler, il lance avec sa gouaille habituelle : « La poufiasse, cette vache-là a bouffé le môme ! » Le sort du malheureux est scellé. Nouveau jugement expéditif et il tombe sous les coups de couteau d'un Marcel décidément justicier dans l'âme.

Mais l'histoire ne s'arrête pas là... Inspirés par le geste du Parisien et toujours affamés, les bagnards évadés décident alors tacitement de se repaître de sa chair, encore comestible. Les frères Longueville, après avoir endossé le rôle de juges, puis de bourreaux, se transforment avec une étonnante facilité en bouchers... Certes les morceaux qu'ils découpent ne sont pas très présentables, mais qui va s'en plaindre ? Et quelques minutes plus tard, le foie du malheureux est en train de rôtir sur un feu de bois improvisé. Le repas se fait dans le silence, avec une certaine gêne, lourde, presque palpable. Le seul commentaire culinaire vient de Marcel, que rien ne peut impressionner : « On dirait du sanglier... », déclare-t-il sans rire.

Il est maintenant temps de repartir. Les évadés cachent les deux cadavres sous des branchages, non sans avoir prélevé quelques morceaux comme provisions de route, et reprennent leur marche vers le Maroni.

Dans les sacs, les restes du repas leur rappellent l'acte monstrueux auquel ils ont participé... Seuls les deux frères Longueville, peu enclins aux questions métaphysiques, sont toujours naturels. Ils avaient faim, ils ont mangé, c'est tout...

Vers le soir, ils découvrent enfin une trace de vie humaine : un layon, sorte de sentier qu'empruntent les Indiens pour chasser le gibier. En le suivant, ils arrivent dans un village peuplé de Bonis, descendants d'esclaves évadés. Là, ils sont accueillis avec gentillesse et, contre quelques pièces de monnaie, peuvent acheter bananes et poisson

séché. Ils boivent aussi. Beaucoup. Du *cachiri*, cette boisson alcoolisée qu'on tire du jus de manioc fermenté. Ils s'endorment repus, dans la hutte réservée aux visiteurs.

À leur réveil, nos quatre fugitifs sentent que quelque chose a changé. Les enfants et les femmes se tiennent éloignés et on leur jette des regards soupçonneux. Ils cherchent immédiatement leurs sacs pour découvrir que l'un



d'eux a été ouvert et que son monstrueux contenu gît sur le sol. Ils essaient de parlementer, mais la viande, dont ils n'ont pas même pris la précaution d'enlever la peau, les accable. Les Indiens se font menaçants et ils n'osent bouger, jusqu'à l'arrivée d'une pirogue chargée de quatre soldats hollandais devant lesquels il est inutile de résister. Ils n'ont que le temps de se débarrasser des sacs en les jetant dans le fleuve avant d'être enchaînés. Une chaloupe de l'administration pénitentiaire française va ensuite les reconduire au bagne.

L'histoire de cette cavale maudite et de son festin diabolique va se répandre parmi les condamnées comme une traînée de poudre, faisant frémir même les plus aguerris.

L'administration pénitentiaire est beaucoup trop pragmatique pour se préoccuper de telles histoires. Et puis il s'en raconte tellement dans les cachots du bagne... Faute de preuves tangibles, les rescapés ne seront poursuivis que pour évasion et le « Tribunal maritime spécial » les condamnera à des peines d'un an de réclusion, qu'ils iront purger sur l'île de Saint-Joseph. Surnommée, ô ironie du sort, « la mangeuse d'hommes »...

Frédéric Chef

Albert Hamilton Fisch

(1870-1936)

Le croquemitaine de Brooklyn

Pas vraiment une enfance sans histoire, celle d'Albert Fisch. Sauf peut-

être celle qui a marqué son esprit à vif, *Hansel et Gretel*, dont la sorcière anthropophage sera sa figure tutélaire et son mauvais ange.

Né à Washington en 1870, l'enfant, marqué par un alcoolisme congénital et des troubles mentaux, est placé par sa mère dans un orphelinat où le fouet tient lieu de méthode d'éducation. Attiré très tôt par les pratiques sadomasochistes, il adore punir ses camarades de jeux, s'infliger des humiliations physiques et morales. Son frère lui conte des récits d'aventures où passent des cannibales et Albert dévore les rubriques sanguinolentes. Le ver est dans le fruit.

Albert s'installe à New York en 1890. Il est assidu aux piscines, où le corps des jeunes hommes le fascine. Il entame sa carrière de violeur compulsif, discrètement. Il épouse Anna en 1898, devient peintre en bâtiment, père de famille au-dessus de tout soupçon. Sa femme le quitte pour un autre, il ne s'en remet pas. Il entend désormais des voix qui lui intiment l'ordre de torturer, de castrer des enfants. Cette psychose religieuse va faire de lui un tueur en série qui renvoie le *Saturne dévorant ses enfants* de Goya au rayon des bluettes sentimentales.

En 1928, il répond à l'annonce d'un jeune homme qui cherche à s'employer dans une ferme. Sous le pseudonyme de Frank Howard, Albert Fisch engage l'employé, dont il rencontre la sœur, âgée de douze ans. Il accompagne un jour la petite Grace à une fête sur l'île de Manhattan. La jeune fille ne reviendra jamais de la maison abandonnée qu'il occupe à Westchester. Les parents ont tout

lieu de s'inquiéter. Le tortionnaire, épistolier plein de sollicitude, leur adresse le message suivant, histoire d'ajouter à l'horreur d'une incompréhensible disparition la torture qui dévaste les âmes : « D'abord, je l'ai déshabillée.

Comme elle me donnait des coups de pied, mordait et griffait, je l'ai étranglée, puis découpée en petits morceaux afin d'emporter la viande dans ma chambre. Je l'ai cuisinée et mangée. Ses petites fesses étaient tendres après avoir été rôties.

Ça m'a pris neuf jours pour la manger en entier. »



Albert Fisch.

Ce repas contre-nature reste impuni. Si Albert Fisch est appréhendé à huit reprises entre 1902 et 1933, c'est pour des tentatives d'escroquerie, un vol dans

un magasin et quelques lettres obscènes – son péché mignon –, adressées à des femmes.

Après six ans d'une traque acharnée, la police met la main sur le croquemitaine, qui collectionne les coupures de presse au sujet de Fritz Haarmann, le « Boucher de Hanovre », marchand de chair humaine qui terrorise l'Allemagne au lendemain de la Grande Guerre. Il est vrai que le conditionnement de l'homme en boîtes de conserve ne laisse pas indifférent.

Albert Fisch passe aux aveux avec une rare délectation dans le détail. Les journaux crient au scandale devant les provocations de l'ogre : « Il faut que je sacrifie des enfants comme Abraham son fils Isaac, pour me faire pardonner mes péchés. » De là à les consommer aux petits oignons et carottes, selon les recettes qu'il détaille ?... Les psychiatres prennent note de la pénible confession de ce gourmand qui torture la jeunesse au nom de Dieu et ravive ses festins d'antan.

Vagabond, le prédateur a commis au moins un crime dans chacun des vingt-trois États qu'il a traversés. Quelquefois, il révèle l'identité des victimes passées à la casserole. Une centaine, voire beaucoup plus.

L'affable grand-père confie quelques passe-temps de choix, comme la dégustation de chair humaine les soirs de pleine lune. Cuisinier méticuleux, il révèle à ses juges qu'il faut fouetter les enfants avec une planche à clous « afin d'attendrir la chair pour la cuisine ». Gourmet, Fisch confie la recette du ragoût d'enfant aux navets, céleri et carottes : « Jamais je n'avais mangé une dinde rôtie qui fût moitié aussi bonne ! » La scie, le hachoir, les couteaux sont ses

« instruments de l'enfer ». Fisch dit sa préférence pour les enfants noirs des ghettos. Moins recherchés par les autorités, ils sont abondants aux heures de grande faim.

Les recettes d'Albert Fisch se sont perdues avec lui. Le 16 janvier 1936, il cuit à son tour, sur la chaise électrique. Les ogres ne doivent pas s'échapper des contes merveilleux.



Matthieu Frachon

Robert J. Courtine,

dit La Reynière

(1910-1998)

Pas très résistant

Dans ses articles du *Monde*, le lecteur se sentait un peu invité à sa table.

C'est tout juste si on ne humait pas le fumet de l'escalope normande à la crème et des champignons. La Reynière était le chroniqueur gastronomique du quotidien de référence, autant dire le pape des tendances culinaires, de 1952

à 1993. Il écrit aussi à *Cuisine et vins de France*, *Paris Match*, *Valeurs actuelles* et *La Dépêche du Midi*. Il est connu, redouté, apprécié.

Le spécialiste de l'art de la table est un homme que l'on imagine volontiers affable, fin. Il peut être un ripailleur à la silhouette lourde et au parler haut. Ou un esthète, un Savonarole qui pousse de hauts cris lorsque la recette a été détournée. Il doit être bon de s'asseoir à sa table, de déguster sa conversation en humant les tanins d'un hermitage d'une grande année. D'ailleurs, son pseudonyme de La Reynière fleure bon l'Ancien Régime, la table fine, le jeu de mandibules et d'esprit. La Reynière est invité chez Pivot, il adore les calembours, il est spirituel !

Un tel homme ne peut être un salaud.

Non ?

Or, La Reynière est le double paisible de Robert Julien Courtine : un collabo de la pire espèce. Au journal, peu de gens le savent. Un ancien résistant se fend bien d'un moqueur « après vous, cher collaborateur » quand il le précède, mais personne ne relève. Courtine ne fréquente pas la rédaction, il passe déposer chaque semaine sa chronique chez la concierge du quotidien, dans une

enveloppe jaune. Quand les procès des anciens collabos se multiplient dans les années 90, Courtine s'inquiète, fait de fréquents séjours en Suisse, prépare une éventuelle fuite.

La critique gastronomique était la seule spécialité qui, après la guerre, ne nécessitait pas de carte de presse. Elle a servi de refuge à des journalistes qui avaient commis quelques articles dans la presse collaborationniste. Lorsque l'historique patron du *Monde*, Hubert Beuve-Méry, engage Courtine en 1952, il sait que ce dernier mendie désespérément quelques piges et sort de prison pour faits de collaboration. Beuve est adepte de la réconciliation nationale, il confie à Courtine une chronique qui rendra La Reynière célèbre.

Courtine n'a pas écrit d'articles politiques durant l'Occupation, il n'a pas exalté la Révolution nationale du Maréchal, n'a pas chanté la gloire du fascisme.

Son cas est bien pire : il a écrit dans *Au Pilon*, dénoncé les juifs qui échappaient aux rafles, fournissant les adresses et les noms. Sous couvert de commenter la vie parisienne et les spectacles il publie dans le journal *Je vous hais* la critique suivante : « Mademoiselle Lévy, qui manque singulièrement de talent, comme son nom le laissait déjà présager... »

Membre de l'Association des journalistes antijuifs, Courtine n'a même pas l'excuse de la jeunesse et de l'emballement : il a plus de trente ans au moment de l'armistice. Mais en 1944, *Je suis partout* devient *Je suis parti* et Courtine fuit vers l'Allemagne. Puis il tente de rallier l'Italie, mais est arrêté en 1946.

L'épuration est passée. De Gaulle a sifflé la fin des exécutions sauvages, Courtine n'est pas un grand nom, juste un être haineux, un pisse-copie qui avait du vitriol dans son stylo. Il prend dix ans de prison et est libéré au bout de cinq.

En 1997, Pierre Assouline révèle l'affaire dans son livre *Le Fleuve Combelle*. C'est Julien Combelle, rédacteur en chef sous l'Occupation,

qui lui a dévoilé l'histoire : Courtine est venu lui proposer une série d'articles à l'époque, Combelle l'a mis à la porte. Assouline vérifie, va à la Bibliothèque nationale, compulse les journaux des années noires : dans certains appels au meurtre, Courtine donne l'adresse de crèches qui abritent des enfants juifs ! Convié sur le plateau de Bernard Pivot en même temps que La Reynière-Courtine, Pierre Assouline refuse l'invitation, sans s'étaler sur les raisons. De même il refusera la



rencontre programmée avec le chroniqueur : Assouline est le biographe de Simenon, La Reynière a publié *Le Cahier de recettes de Madame Maigret* et *Simenon et Maigret passent à table*.

Courtine meurt en 1998. *Le Monde* n'envoie ni fleurs, ni couronnes, ni représentant à son enterrement. Sa « viande froide » (chronique nécrologique en langage de presse) révèle aux lecteurs la double vie du collabo gastronome.

« Je préfère être considéré comme un salaud que comme un con », a-t-il lancé un jour. Étant l'un des rares journalistes collaborateurs à n'avoir pas eu sa carrière brisée, il a dans une certaine mesure réussi.

Frédéric Chef

(Né en 1949)

Le Japonais cannibale

Il fait chaud ce 13 juin 1981 au bois de Boulogne. Une scène intrigue les promeneurs qui cherchent un peu de fraîcheur. Un Asiatique, de petite taille, traîne avec peine un chariot couvert de valises en carton. Il s'arrête, tente de jeter à l'eau du lac son chargement et s'enfuit. Les premiers témoins entrouvrent les valises. Ce qu'elles contiennent est « une vraie boucherie ». Emballé dans des chiffons, un buste de femme auquel il manque les seins. Dans l'autre, une tête privée de lèvres et de nez. Des prélèvements de chair ont été effectués, surtout aux fesses. Crucifiée, dépecée, coupée en morceaux ! L'affaire effraie aussitôt la presse et l'opinion. Deux jours après, la police met la main sur le petit homme, qu'on menotte à son domicile parisien. Et qui n'oppose aucune résistance. Son frigo regorge d'assiettes en carton couvertes de restes de viande, cuits, assaisonnés à la moutarde. Les enquêteurs reconstituent le macabre puzzle.

Le 17 juin, le portrait d'Issei Sagawa, étudiant en littérature comparée, est à la une de tous les journaux. Commence l'affaire du « Japonais cannibale », qui a tiré à la carabine sur Renée Hartevelt, une amie hollandaise. Et l'a patiemment découpée en morceaux pour la manger. « J'aurais eu un congélateur, vous ne m'auriez pas retrouvé », lance froidement le criminel qui pèse chaque mot de sa déposition. Le contexte ne lui est pas favorable. Six mois auparavant, le corps également coupé en morceaux de Carole Simon, étudiante, était retrouvé dans les poubelles de la fac de médecine. Aucun rapport, pourtant. Le jeune homme décrit le festin cannibale auquel il s'est livré. Il aimait cette jeune fille, qui lui

lisait des poèmes sur la mort au moment de son exécution. Il l'a mangée car il voulait « sentir le goût de sa vie ».

D'abord, les fesses, morceau de choix qui l'attire. Il tente d'en arracher des lambeaux avec les dents. Viande crue, à la japonaise... Jamais l'étudiant n'avait imaginé que la peau humaine fût aussi dure. Avec un couteau de cuisine, il découpe la chair sous le gras et s'improvise boucher humain. Les jambes, « aussi bon que les fesses ». Dans une poêle, à feu fort, l'amant comblé qui s'est accouplé avec son amoureuse entre deux bouchées, fait frire un sein, puis le sexe. Et passe à table. Trois jours durant, il mange son amie à tous les repas. Il est globalement déçu. Tout cela manque d'assaisonnement. Issei est un piètre cuisinier. Puis il commence à regretter d'avoir sacrifié une amie si douce et tendre à ce fantasme lointain, persistant. Heureusement, il

a photographié les assiettes, pour « garder un souvenir d'elle ».

Il se confiera aux psychiatres. Enfant, le chétif Sagawa souffrit d'« encéphalite japonaise » et ses parents craignirent de le perdre. Lui avait le désir de manger ses camarades de classe. Surtout quand ils étaient gentils. Il était fasciné par la lecture de *La Belle au bois dormant*, qu'il dévorait chaque soir. La scène où la mère du prince fait manger la jeune femme et ses enfants par un ogre le mettait en transe. Arrivé à Paris, il rêve de croquer les fesses d'une prostituée.

Fantasme obsédant. Pas facile à réaliser. Un jour il mangera une Européenne, il le sait. De toute façon, c'est moins grave que de manger une Japonaise. Chose promise, chose due. La gourmandise, parfois, est un vilain défaut.

Dans son esprit, après la contemplation de l'autre, il y a le toucher, la découverte de la peau. Les amuse-gueules, en somme. Puis le baiser, par lequel on se fait une idée plus précise. L'étape ultime, c'est de consommer la partenaire. Les psychanalystes le disent – Mélanie Klein en particulier –, les enfants connaissent un stade oral ou « cannibale ». L'enfant tète sa mère et la consomme. Adulte, il sait où s'arrête son plaisir et où débute l'interdit. Faire l'amour, c'est manger l'autre, de manière symbolique. Les catholiques ne dévorent-ils pas le Christ pendant l'eucharistie ?

Les journalistes et autres commentateurs s'emparent de Sagawa, le jettent en pâture à la foule, qui rêve de le dévorer sauvagement. Sagawa est déclaré



Par Bruno Fuligni



irresponsable de ses actes culinaires. À propos, la chair de Rénée : quel goût ?

« Pareille à du bœuf, un peu plus délicate, mais presque pareille », avoue le cannibale. Sagawa est un esthète, il le proclame. Pas un de ces vulgaires anthropophages de subsistance qui mangent de l'homme, faute de mieux. Les Occidentaux y voient les pulsions sadiques d'un Orient prêt à les dévorer.

L'économie le dispute à l'érotique.

Sagawa poursuit son existence au pays du Soleil levant, qui juge son crime avec moins de sévérité que la vieille Europe. Il est vrai que les pulsions cannibales sont monnaie courante chez les Japonais : c'est le Pr Miyamoto de l'université de Jichi Ika qui le dit. Entre deux visionnages de *Cannibal Ferox* et autres films d'anthropophagie, qu'il consomme sans retenue, Sagawa qui savoure des plats plus ordinaires qu'autrefois, regrette surtout que son fantasme ait coûté la vie d'une jeune fille dont il aimait tout – âme et chair –, sauf la résistance, peut-être.

La caricature

La Vache qui rit à la conquête du Tonkin Nous voici en un temps, pas si éloigné pourtant, où les écoliers collectionnaient les buvards illustrés... La plume Sergent-Major, encore obligatoire dans les écoles

de la République, crachouille beaucoup d'encre et l'élève consciencieux qui veille à la bonne tenue de ses cahiers fait une certaine consommation de ces papiers absorbants, que les industriels utilisent comme supports publicitaires.

Ainsi, dans chaque boîte de La Vache qui rit, on trouve un « bon pour un buvard » et, comme l'explique la fromagerie Bel en tutoyant ses jeunes clients, « lorsque tu auras 10 bons, tu pourras choisir une collection », par exemple celle des Découvertes, dessinée par Luc-Marie Bayle.

C'est de celle-ci qu'est extrait ce portrait de Francis Garnier, dont les gastronomes en culotte courte apprennent qu'il « conquiert le Tonkin, le delta du fleuve Rouge et en 1873 mourut, pour la France, à Hanoï, en combattant les pirates chinois ». Le dessin n'est pas méchant, au contraire : jeune, affable et souriant, l'aventurier semble rêveur, pieds nus au bord de l'eau. Une sorte de capitaine Haddock colonial, avec tous ses attributs : carte, compas, sextant... Ce qui est caricatural, c'est la figuration des indigènes, placides, archaïques et soumis. Avec ce slogan qui tue : « Tous les pays de France et de France d'outre-mer sont conquis par La Vache qui rit. »



SÉRIE
"LES DÉCOUVERTES"
Buvard N° 5

FRANCIS GARNIER CONQUIT LE TONKIN, LE DELTA DU
FLEUVE ROUGE ET EN 1873 MOURUT, POUR LA FRANCE,
À HANOI, EN COMBATTANT LES PIRATES CHINOIS.
TOUS LES PAYS DE FRANCE ET DE FRANCE D'OUTRE MER
SONT CONQUIS PAR



La vache qui rit

LA CÉLÈBRE CRÉATION DES FROMAGERIES BEL

En pleine guerre d'Indochine, la figure héroïque de Francis Garnier ne suffira pas à maintenir le drapeau tricolore en Extrême-Orient. Née pendant la Première Guerre mondiale en parodiant la Walkyrie allemande, La Vache qui rit dessinée par Benjamin Rabier oubliera vite la cause perdue des guerres coloniales.

Bien sûr...

ce buvard te plaît. Bien sûr, tu en voudrais d'autres. C'est facile :

Chaque boîte de **VACHE QUI RIT** contient
UN BON POUR UN BUVARD.

Lorsque tu auras **10 BONS**, tu pourras choisir une collection parmi les suivantes :

LES MÉTIERS, par Hervé BAILLE,

LE CIRQUE, par Alain de SAINT-OGAN,

LES DÉCOUVERTES, par Luc-M. BAYLE,

et d'autres collections suivront...

Maintenant, lis bien ceci :

A titre exceptionnel, la vignette ci-dessous comptera pour **UN BON**. Découpe-la. Il te suffira alors de nous envoyer cette vignette et d'y ajouter **seulement 9 Bons**, pour recevoir ta collection.





CHAPITRE IV

QUELQUES REPAS INOUBLIABLES

*Les dossiers des historiens sont pleins de menus et de récits
de banquet qui suscitent tour à tour l'envie et l'effroi.*

*De la Rome antique au Vieux Lyon, en passant
par la Tartarie et les mers du Sud, petite tournée
de quelques bombances extrêmes.*



Nicolas Mietton

Les banquets de Juvénal

(eII siècle apr. J.-C.)

Un gourmand frustré

Pauvre Juvénal ! Être la coqueluche littéraire de Rome, voir ses œuvres lues jusqu'au bout de l'Empire et, en même temps, crever de faim. C'est qu'amuser les jolies femmes et les officiers généraux ne rapporte guère et n'empêche pas de vivre dans un taudis. Pour manger, il faut solliciter un riche « patron » qui accorde une mince *sportule* – sorte de panier-repas – en échange de bouts-rimés.

Humilié, le poète attend la charité, confondu dans la masse des autres clients. Mais le moyen de faire autrement ? « Le bénéfice de l'amitié d'un homme puissant, c'est de pouvoir bouffer ! » raille-t-il, amer, dans ses *Satires*.

Parfois, un de ses protecteurs l'invite à dîner, mais que de couleuvres il avale ! Un festin ? Plutôt un supplice : une parodie du banquet de Trimalcion, ce parvenu dont s'est naguère moqué Pétrone dans son *Satiricon*. Pour commencer, on sert aux invités un vin de Sagonte qui se révèle un tord-boyaux, allongé d'une eau infecte apportée par un serviteur aux mains crasseuses – tandis que le maître de maison sirote un nectar, venu des plus beaux coteaux de l'Italie, présenté par un mignon petit giton. Pas de vaisselle précieuse pour les pauvres car ils pourraient la voler ! Pas de pain de froment non plus, mais une farine compacte sur laquelle on risque de se casser les dents.

Arrive une superbe langouste qui nargue les convives de sa queue entourée d'asperges. « Moi on me sert, sur une soucoupe, une langoustine marinant dans une moitié d'œuf, plat digne d'une offrande funéraire !... » On apporte ensuite au maître de maison une splendide murène, laissant aux autres d'humbles

anguilles. *Idem* pour les viandes... Et que dire de la sauce à l'huile ? C'est de la suie nauséabonde !

Juvénal accable son hôte et s'accable lui-même, victime de ce mépris social et culinaire : « Je ne réclame pas des largesses insensées... Non : tout ce que je demande c'est un peu de courtoisie dans tes dîners !... En fait, ce que tu veux c'est me faire enrager... Quelle comédie plus réjouissante qu'une gourmandise inassouvie ?... Que je suis lâche de m'aplatir ainsi... digne d'un tel festin et d'un tel “ami” ! »

Pour faire honte aux riches de leurs excès de table et de boisson, il lui faut être subtil et n'accabler que les morts. Dans une de ses satires, Juvénal rappelle donc l'épisode burlesque du turbot de l'empereur Domitien. Sous son règne, à Ancône, un pêcheur ramène dans ses filets

un énorme turbot. Impossible pour l'humble marin de conserver ou vendre une telle prise car il serait dénoncé par les mouchards qui pullulent partout. Le seul moyen d'éviter une accusation de lèse-majesté est d'offrir le poisson à l'empereur lui-même.

Le pêcheur se hâte donc à la villa d'Albano – aujourd'hui Castel Gandolfo –

où réside Domitien. Passant devant les courtisans dévorés de jalousie, il se jette aux pieds du souverain : « Majesté, daigne agréer une chère trop au-dessus de nos humbles palais... Fête aujourd'hui ton génie et engloutis ce poisson qui t'est réservé. C'est lui-même qui a voulu se faire prendre. » Bouffi d'orgueil, Domitien convoque son Conseil des ministres pour convenir de la meilleure façon d'accommoder la bête ! Comme la débiter en tranches serait une hérésie, les ministres optent pour la création d'une sorte de commission qui veillera à la confection d'un plat spécial pour cuire l'énorme poisson au bain-marie. Comme si le Maître du monde n'avait rien de mieux à faire, enrage Juvénal !...

L'âge venant n'adoucit pas ses diatribes... Le poète avertit ses amis sur les risques du faste de la table. « Il faut connaître sa mesure... fût-ce pour l'achat d'un poisson... Qu'advient-il de toi quand tu auras dilapidé ton patrimoine ?... Aux yeux de la canaille, il n'y a rien de plus ridicule qu'un Apicius fauché. »

Le remède ? Le retour à la frugalité des vieux Romains. Mais, bien sûr, on ne l'écoute pas...



Guillaume de Rubrouck

(1215-1295)

Un tartare s'il vous plaît !

Un demi-siècle avant Marco Polo, un certain Rubruquis part au pays des Tartares. Originaire du comté de Flandre, ce moine franciscain prépare, officiellement, une mission d'évangélisation au nom du roi saint Louis. Au milieu du Moyen Âge, les routes de la soie et des épices attirent les voyageurs européens, routes perturbées par l'avancée des conquêtes arabes qui menacent la Terre sainte. Les puissances commerciales méditerranéennes, Venise et Gênes, mais aussi celles de la mer du Nord, la Ligue hanséatique et Anvers, cherchent alors des points d'échanges auprès des Mongols, délèguent

des ambassades et missionnent des explorateurs.

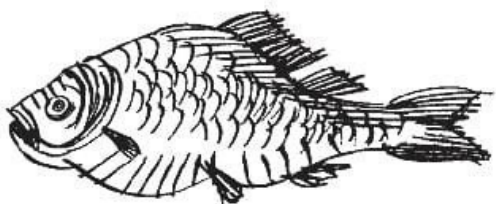
Avec son compagnon André de Longjumeau, Guillaume de Rubrouck écrit un *Voyage en Asie* rédigé en vieux français. Ce récit très détaillé nous place dans l'intimité des « Tartares » établis dans leur nouvelle capitale, Karakorum, au centre de l'actuelle Mongolie. Le cinquième chapitre, « De leur nourriture et manière de manger », met en scène l'ordinaire et le quotidien des tribus de l'empereur Mongku, petit-fils de Gengis Khan, avec qui Rubrouck a dû sympathiser puisqu'il partage sa table à plusieurs reprises.



Tant que le fameux koumis, le lait de jument fermenté, ne vient pas à manquer, les Mongols « ne se soucient pas d'autre nourriture ; de sorte que si alors il arrive que quelque bœuf ou cheval meure, ils le sèchent, coupé par petites tranches, le pendant au soleil et au vent ; ainsi la chair se sèche sans sel ni aucune mauvaise senteur. Ils font des andouilles de boyaux de cheval, meilleures que celles qui se font de pourceau, et mangent cela tout fraîchement, gardant le reste des chairs pour l'hiver ». On se demande dans ces conditions d'où peut bien provenir la recette du « steak tartare » quand, sous la plume du Flamand, on découvre que c'est principalement de viande séchée de cheval ou de mouton dont les guerriers nomades des steppes se nourrissent, et non de viande crue, et encore moins de bœuf, gros consommateur d'herbe et d'eau dans une région cernée par le désert. Toutefois, quand les seigneurs mongols, qui font du

« derrière de la peau du cheval de très belles chaussures », se

rassemblent pour un banquet, « de la chair d'un animal ils donnent à manger à cinquante, et même cent personnes ; ils la coupent fort menue en une écuelle, avec du sel et de l'eau, qui est toute leur sauce ; puis avec la pointe du couteau ou de la fourchette, qu'ils font exprès pour cela, et avec quoi ils mangent des poires et pommes cuites au vin, ils en présentent à chacun des assistants une bouchée ou deux, selon le nombre des conviés ».



Enfin, les Tartares se montrent fort économes, ne gâchant rien : comme tout peuple nomade, ils apprécient la salaison, la conserve, transportant de petites quantités que chaque guerrier accumule dans son escarcelle, « y serrant aussi les os, quand ils n'ont pas eu le temps de les bien ronger et curer, afin de les achever après tout à leur aise de peur que rien ne s'en perde ».

Philippe Di Folco

Le festin d'Ermolao Barbaro

(1488)

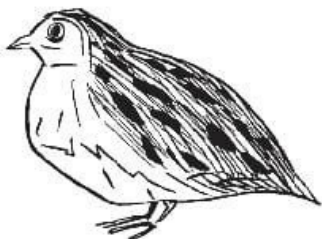
Un repas de mariage italien

En 1552, le bon Michel Nostradamus, occupé à rédiger ses fameuses prophéties, fait surtout commerce de toute sorte d'ouvrages pratiques, le livre de cuisine en tête. C'est là un gagne-pain considérable, ce genre d'ouvrages ne restant pas longtemps sur l'étal des librairies. Parmi ses bonnes ventes, Nostradamus compte *Un Banquet de mariage italien*, qu'il a traduit du latin : une œuvre du Vénitien Ermolao Barbaro, brillant humaniste qui vécut à Bruges, à la cour de Charles-le-Téméraire, ainsi qu'à Rome auprès du pape Innocent VIII, deux princes réputés pour leur appétit.

Le repas de mariage dont il est question semble irréel tant il accumule les services, pas moins de quinze, tous aussi hauts en couleurs que riches en calories. La scène se déroule le 6 juin 1488 à Rome, dans le jardin d'un certain Trivulce, un Romain « vaillant homme en fait de

guerre » qui, en temps de paix, choisit d'épouser une dame napolitaine d'une très noble et honorable famille.

Barbaro raconte qu'il est invité non pas au déjeuner, réservé aux proches, mais au souper qui se déroule toute une partie de la nuit et rassemble les amis. Il constate que les convives sont déjà saouls dès après le quatrième service, celui du premier rôti, et que lui-même commence à sentir grandement les effets de l'ébriété : « Aussi, dit Barbaro, je me retire et fais état plus de spectateur que de convive si je veux décrire les mets et les viandes. » La liste des plats se déroule ainsi : premièrement, on donne à chacun de l'eau de rose pour se rafraîchir, accompagnée de « pignolats » et autres tartes de massepain et de pignons très sucrés appelés « pains martiens ». Ensuite sont servies des asperges nouvelles.



En troisième, une salade mélangée de cœurs, foies, gésiers de divers oiseaux. En quatrième, de la chair de daim rôtie. En cinquième, les têtes de génisse et de veau bouillies avec leur peau. En sixième, une montagne de chapons, poulardes, pigeons, accompagnés de langues de bœuf et de jambon de truie, le tout bouilli et servi avec de la sauce citronnée. En septième, des chevreaux rôtis accompagnés d'un jus de cerise amère [*amarretto*]. En huitième, des tourterelles, perdrix, faisans, cailles, grives et autres becfigues « studieusement » rôtis, avec des olives comme condiments. En neuvième, un coq cuit dans le sucre et l'eau de rose à chacun des convives. En dixième, pour chaque invité, un « petit porcelet » entier, cuit dans de la liqueur. En onzième, des paons rôtis à partager entre convives avec leur sauce blanche aux pistaches, fort aromatisée. En douzième, pour chacun, une tourte « un peu recroquevillée » faite d'œufs, de lait, de sauge, de farine et de sucre. En treizième, des quartiers de coing confits dans du sucre, des clous de girofle et de la cannelle. En quatorzième, un mélange de cardons, de pignons et d'artichauts poivrée en salade. Au quinzième service, on se lave les mains, puis sont portées toutes sortes de dragées au fenouil, à la muscade, à l'orange... Le souper se termine avec des danses, des joueurs de farces, des bateleurs, des acrobaties, des musiciens conteurs. Chacun dispose bientôt d'un candélabre surmonté

d'une bougie parfumée et tous les convives vont et viennent dans le jardin, au milieu d'une bruyante basse-cour et de quelques quadrupèdes rescapés du souper. Barbaro termine son récit en notant que, durant toute la farandole du banquet, un « silence admiratif et quasi religieux régna, comme jamais l'on en observa ».

Philippe Di Folco

La cuisine du capitaine Cook

(1728-1779)

Honni soit qui mal y mange

Le capitaine et explorateur britannique James Cook entre en contact avec des formes de rituels anthropophages dès son premier voyage autour du monde, du 25 août 1768 au 16 juillet 1771, à bord du HMS *Endeavor* qui, depuis Plymouth, l'emmène vers des régions inconnues situées entre l'océan Indien et le Pacifique.

Nous le savons grâce au *Journal de bord* de Joseph Banks : ce jeune botaniste, imprégné de l'esprit des Lumières, après une première expédition au Labrador, a décidé d'accompagner Cook et de noter scrupuleusement tout ce dont il est témoin. Aux alentours du 17 août 1769, Banks rédige une longue note sur les mœurs des habitants de « Paumotou », terre connue aujourd'hui sous le nom d'archipel des Tuamotou, et remarque leur « appétit pour la chair des corps morts de leurs ennemis ».

Le 1er décembre suivant, l'*Endeavor* se trouve dans la rade de Taoneroa, au nord de l'actuelle Nouvelle-Zélande et Banks écrit qu'un jeune garçon, embarqué à leur bord, leur demande si la viande servie par le cuisinier est humaine. Une enquête est alors diligentée à terre et révèle que les tribus locales ne « pratiquent ce genre de festin que sur le corps de leurs ennemis, les autres étant enterrés ». Le 16 janvier 1770, la preuve décisive est enfin trouvée : Cook, Banks et quelques hommes tombent sur une famille maorie occupée à cuire un chien. À côté du four attendent des paniers à provisions. Les explorateurs examinent le contenu : « Les os étaient véritablement humains, ils portaient des marques évidentes de cuisson, la viande n'avait pas été complètement enlevée et sur les cartilages qui avaient été rongés, on voyait des marques de dents. » Par la

suite, Sydney Parkinson, l'artiste-peintre de l'expédition, rapporte que Banks achète une tête aux Maoris venus à bord avec quelques

dépouilles, voyant que les voyageurs étrangers y portent un grand intérêt.

Quelques mois plus tard, les navires de la seconde expédition, le *Resolution* et l' *Adventure*, mouillent au même endroit et ne notent aucune trace de cannibalisme. Cependant, le 23 novembre 1773, Cook, accompagné cette fois du savant Johann Reinhold Forster et du lieutenant Richard Pickersgill, débarque de nouveau au même endroit et découvre le corps d'un adolescent démembré dont il récupère la tête. À bord, Cook laisse monter des Maoris qui demandent à manger un peu de la tête, et le capitaine, soucieux de respecter les coutumes, ordonne que l'on fasse griller à l'arrière du navire un peu de joue humaine et de laisser les indigènes s'en délecter. Forster écrit : « Un [Néo-Zélandais] qui tue et mange son ennemi est moins abominable qu'un Espagnol qui, pour son amusement, arrache un enfant du sein de sa mère, et le jette de sang-froid à terre pour en nourrir les chiens. » Mais cette référence aux atrocités rapportées autrefois par Las Casas sur la conquête des Amériques n'empêche nullement les marins britanniques d'avoir « l'envie de trucider tous ces monstres ». Il faut toute la force de persuasion de Cook pour calmer le jeu.

Le troisième et dernier voyage autour du monde, de 1776 à 1779, à bord du *Resolution* de nouveau, mène Cook jusqu'à Hawaï où il finit par trouver la mort lors d'une altercation, bêtement, sur une plage, le 14 février 1779. Les indigènes, qui le prennent pour le dieu Lono, emmènent son cadavre et une semaine plus tard, les Européens le réclament. Ceux-ci reçoivent le crâne, les os décharnés des jambes, des bras et les mains, conservées dans du sel. Une cicatrice caractéristique permet d'écarter toute ambiguïté : il s'agit bien des restes du grand explorateur. Quant aux chairs, les indigènes déclarent qu'elles ont été

« brûlées conformément aux traditions », mais des doutes subsistent, notamment sur le sens de certains rituels hawaïens : Cook n'a-t-il pas tout simplement fini en ragoût ?

Marieke Stein

Bon appétit,

monsieur Victor Hugo

(1802-1885)

Le croqueur de homards

Victor Hugo est un homme excessif : écrivain puissant, amoureux insatiable, grand marcheur, petit dormeur... Il semblerait logique qu'en matière de gastronomie il en soit de même. Ses biographes relèvent, certes, des prouesses culinaires : dans *Victor Hugo chez lui*, en 1885, l'un de ses proches, Richard Lesclide, le décrit brisant avec ses dents noix et amandes, croquant les homards avec leur carapace et mangeant les oranges avec leur peau. Tout cela, pourtant, relèverait plutôt du tour de force, répété presque rituellement lors des repas pour épater ses convives et amuser ses petits-enfants ! Car en réalité, Hugo ne semble pas avoir été un grand gastronome – pas même un gourmand. On découvre difficilement, dans son œuvre, des références à la nourriture. On sait qu'il offrait presque chaque soir un dîner à plusieurs convives, que l'on y restait souvent trois heures à table ; on sait qu'il aimait la viande rouge et les sucreries, surtout les glaces, et qu'il gobait un œuf dur chaque matin, avant son café noir, pour la vitalité. Et pourtant ! Lorsqu'il mentionne dans son journal un grand dîner, ce n'est toujours que pour parler des convives, jamais du menu ; et si le grand poète est connu pour aimer le bordeaux, il n'est pas, loin s'en faut, un connaisseur.

Entre l'extraordinaire vitalité de Victor Hugo et sa sobriété, entre le grand appétit qu'impliquent sa solide constitution et son indifférence au menu, n'y a-t-il pas un surprenant contraste ? Peut-être ce paradoxe n'est-il qu'apparent. On peut l'expliquer d'au moins trois manières. D'une part, Victor Hugo est relativement en avance sur son temps en matière d'hygiène, et voit dans la

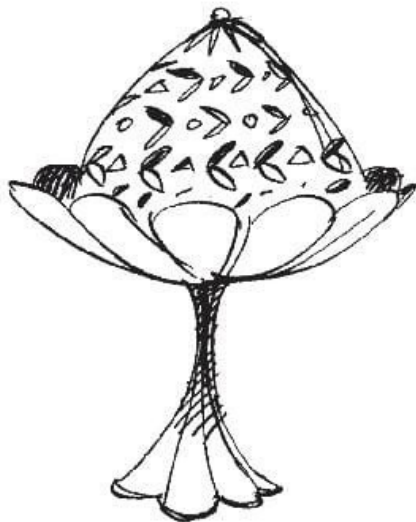
nourriture l'un des facteurs principaux de la santé, d'où sa préférence pour un régime régulier et des aliments simples.

D'autre part, ce panthéiste respectait la création au point d'éviter la mise à mort des animaux. Avec cependant des partis pris qui, parfois, étonnent : d'après Richard Lesclide, il aurait cessé de manger du homard après en avoir entendu un crier en plongeant dans l'eau bouillante ; à Guernesey, il soutient sa fille dans le sauvetage de deux canards achetés par la bonne pour le dîner – canards qui s'ébattront désormais, pour son plus grand plaisir, dans le bassin du jardin.

Après 1870, il épargne les pigeons, au prétexte qu'ils ont servi de messagers durant le siège de Paris. En revanche, pas de pitié pour les moutons, qui méritent leur sort et dont il aime particulièrement la viande, et un oubli de tous ses principes lorsque arrive sur la table un foie gras, dont rien ne peut le détourner, pas même les taquineries de ses commensaux ravis de lui décrire les supplices des oies et canards au gavage...

La dernière raison de sa relative indifférence culinaire est à chercher dans son souci réel, profond, sincère, des pauvres. Tout à sa lutte pour « l'abolition de la misère », Hugo semble avoir jugé indécent le fanatisme pour la nourriture, quand tant de gens, à son époque, souffrent de la faim. Dans son œuvre, les banquets, les agapes, les excès de table sont l'apanage des puissants, des cruels, des injustes : le célèbre « Bon appétit messieurs » de *Ruy Blas* doit être compris comme une interpellation ironique de ministres corrompus et jouisseurs ; dans *Les Misérables*, les méchants sont décrits à table, à l'instar de l'abominable Thénardier, « sournois, gourmand, flâneur et habile », alors que les bons sont frugaux, comme Jean Valjean ou l'évêque de Digne. Et dans la préface de *Cromwell*, le juge – personnage presque toujours négatif dans l'œuvre hugolienne – s'exclame : « À mort ! et allons dîner ! » Dans son journal, quand Hugo décrit, en mai 1842, le cardinal Maury, il le peint comme un répugnant gourmand dont le verre et l'assiette « étaient deux gouffres ».

À l'inverse, les « petits », les « misérables » souffrent de la faim, et le combat contre ce fléau, comme celui contre l'ignorance, est au cœur des préoccupations hugoliennes. En 1846 déjà, il appelle dans son journal « la solution de cette grande question : supprimer la faim », et en 1869 encore il réclame pour les



enfants l'assistance « par la bonne nourriture et par le bon enseignement ». Ce sont donc les préoccupations sociales, écologiques et hygiénistes cumulées qui expliquent que la nourriture soit presque absente de l'œuvre hugolienne alors que la faim, elle, y est partout. Sans doute a-t-il lui-même cherché à réguler son bel appétit, sans

cependant rien négliger pour régaler ses amis lors de repas exquis et soignés, de sorte que sa table était recherchée.

Franck Sénateur

L'ordinaire du bagne

(1854-1946)

Un soupçon de Cayenne

« Les travaux forcés sont une peine, la faim en est une autre. Il faut choisir entre ces deux peines qui sont incompatibles, car il est impossible à un homme, fût-il le plus grand criminel, de travailler sans manger. L'administration pénitentiaire a cependant opté pour le cumul... »

L'homme qui parle ainsi n'est ni un député de l'opposition, ni un avocat de gauche, il s'agit tout simplement du médecin-chef du pénitencier de Saint-Laurent. C'est que des combines en tout genre, il s'en trame au bagne, depuis sa création même : la viande, la farine, les médicaments, les vêtements, les bonnes planques, tout y passe... Ce qui n'est pas le fait des seuls condamnés, habitués au vol et au recel depuis leur enfance, mais aussi des surveillants.

Les condamnés ne sont plus perçus comme des hommes, mais comme des rebuts de la société, des bêtes à qui le peu que l'on donne est encore trop bon.

Un bœuf meurt du charbon ? Il sera découpé et servi – exclusivement – aux bagnards ! Les légumes secs sont charançonnés ? Ils sont encore bien assez comestibles pour de pareils gredins ! Des denrées qui ne seraient pas acceptées dans l'armée ou dans la marine trouvent ainsi leur place dans les gamelles et tant pis si le climat de la Guyane n'arrange pas les choses...

Alors la « débrouille » trouve sa place, se développe insidieusement, jusqu'à devenir une véritable industrie, connue de tous, avec laquelle il faut composer.

Un ancien compagnon de Bonnot, Dieudonné, raconte une anecdote survenue aux îles du Salut. Un major nouvellement nommé, ayant son enfant malade, se voit prescrire des carottes. Hélas, malgré le bon, pas de carottes dans la cambuse

de l'administration ! Furieux, il s'en ouvre à son forçat-cuisinier. Celui-ci, sans se départir de son calme, en homme averti, lui soustrait quelques pièces et disparaît pour revenir un peu plus tard, porteur des précieux légumes. Éberlué, le major ne peut s'empêcher d'en demander l'origine. « De chez Pied-de-choux !... », répond impassible le bonhomme. C'est le surnom donné à un surveillant qui cultive son potager et revend les légumes, par l'intermédiaire de son « garçon de famille », aux autres forçats-cuisiniers, moyennant un partage des bénéfices à cinquante-cinquante...

Pour la viande, c'est la même chose. En principe, l'État doit une ration de 275 grammes de viande par jour à chaque condamné, plus des légumes, du pain et du saindoux. Bien malin celui qui pourra peser ce qui échoue finalement dans les gamelles... Alors, pour avoir sa juste part, il faut payer ! Le forçat-boucher a escamoté une partie de la ration, sous couvert du surveillant, et la revend ensuite aux plus fortunés...

Un exemple pourtant démontre qu'il y eut heureusement des exceptions.

Alexandre Gendarme, homme droit et juste qui croyait en sa mission, voulait donner aux condamnés la chance de rédemption que le législateur avait prévue.

Un condamné, Victor Petit, le cite d'ailleurs dans ses Mémoires : « Mon patron, M. Gendarme, était un homme réellement honnête ; il m'a fait renvoyer sa ration de viande souvent, comme trop forte, ne voulant accepter que son compte... »

Le meilleur allié du condamné marchand est bien le surveillant. C'est lui qui approvisionne, ferme les yeux, voire protège le coupable trafic, et en cas de dénonciation, il suffit de tout mettre sur le dos du condamné et le tour est joué...

Paul Roussenq est celui qui va dénoncer le système avec la plus grande virulence. Dès son arrivée en Guyane, il s'indigne : « Je m'aperçus aussi que l'on nous volait notre maigre ration. Les fonctionnaires, les agents, vivaient de notre ration. Ils touchaient deux kilos de pain et n'en payaient que cinq cents grammes ; on leur délivrait un kilo de viande et ils n'en payaient que trois cents grammes. Pour boucher ces trous, on nous donnait du pain à moitié cuit et ne pesant pas le poids, on remettait aux cuisines des morceaux de viande où les os étaient dans la proportion de cinquante pour cent.

»



Il voit tout Roussenq, les combines, les détournements, les surfacturations des commerçants de Saint-Laurent, l'eau ajoutée et les cuissons diminuées pour augmenter les poids ! Alors, il écrit au directeur, au gouverneur, faisant fi des menaces. Sa missive la plus célèbre peut-être date de février 1911 et est adressée au commandant des îles du Salut : « Commandant de mes couilles. Y a-t-il moyen de manger un pain potable ?... Espèce d'affameur que vous êtes, vous mangez notre ration ! Je vous enc... Roussenq. »

Cette missive lui vaudra la commission de discipline et une nouvelle peine de cachot, sans l'arrêter pourtant, sans même le ralentir dans sa révolte et lorsqu'il écrira ses *Vingt-cinq ans de bagne* en 1934, il commentera la mentalité administrative par ces mots : « Misérables voleurs qui affamez les condamnés... »

Matthieu Frachon

La pause d'Edmond Vidal

(1974)

Le poulet et le lapin

De 1970 à 1974, un groupe de braqueurs fait courir les policiers : le gang des Lyonnais. À leur actif, les plus grands hold-up du XXe siècle, un mode opératoire malin et une aura incontestable. Lourdemment armés, les Lyonnais portent des masques ou des postiches, des blouses bleues et s'enfuient en Renault Estafette.

Au moins cinq hold-up leur sont attribués pour la seule année 1970.

Très rapidement, le groupe affine sa technique et trouve une méthode originale : faire le coup loin de Lyon, puis revenir par les petites

routes après avoir abandonné la camionnette et transféré le butin. Le 30 juin 1971, la poste centrale de Strasbourg est braquée : onze millions six cent quatre-vingt mille francs dérobés, le casse du siècle ! Les policiers font le lien avec d'autres braquages, la traque est lancée. La police lyonnaise est dans la tourmente, des flics sont accusés de proxénétisme, de corruption, de nouveaux policiers sont nommés. Un magistrat décidé est nommé, le juge Renaud dit « le Shérif ».

L'Office central de répression du banditisme (OCRB) met les grands moyens : écoutes, filatures, les membres du gang sont identifiés petit à petit...

Lors de leur dernier hold-up, les policiers quadrillent les routes, mais négligent l'autoroute : pour une fois les braqueurs ont pris la voie rapide, le coup de filet tombe à l'eau !

C'en est trop, l'opération Chacal est lancée le 18 décembre 1974 : interpellation de tous les membres de la bande, perquisitions, interrogatoires. Le dossier est mince, mais le gang des Lyonnais est démantelé. Les bandits sont conduits au commissariat central de Lyon, rue Vauban. Le commissaire Charles

Pellegrini, de l'OCRB, interroge l'un des voyous, le plus emblématique, Edmond Vidal, dit « Momon ». Avec les preuves indirectes, les flics ont réussi à mettre quatorze braquages sur le compte des Lyonnais. Mais tout le monde

« chique », c'est la grande muette chez les truands !

« Pell » est un Corse bon vivant, il aime désarçonner ses interlocuteurs. Il prend son blouson et attrape Edmond Vidal : « Viens, je t'invite à bouffer. »

Vidal montre ses menottes, il est en garde à vue. Pellegrini les lui ôte, les deux hommes descendent l'escalier, sortent de la PJ et se dirigent vers *Le Vauban*, la brasserie voisine. L'endroit est prisé. Le flic et le braqueur entrent, s'assoient. Ils se mettent à table, littéralement ; Vidal tente une question :

« Et si je me tire ?

– Je ne te le conseille pas. Tu vois à la porte il y a mon ami l'inspecteur Frédéric Bel, champion d'Europe de tir rapide : il décapsule une canette à vingt mètres, tu n'as aucune chance. »

Momon sourit, le commissaire, taquin, reprend :

« Je te rassure, tu ne vas pas mourir, il visera les jambes. Tu boiteras, voilà tout. Bon, tu prends quoi ?

– Un râble de lapin à la moutarde.

– Pareil. Et un pot de beaujolais. »

Le flic et le bandit déjeunent, Vidal ne dit rien. Pellegrini ne tire pas de lui un mot sur les braquages, Edmond se contente d'une conversation anodine et ne mord pas dans le piège. Retour à la PJ, l'addition est pour le commissaire.

L'après-midi, Vidal est « bousculé » par un flic un peu trop brutal. Lorsqu'il est emmené dans un autre commissariat pour la nuit, il grimace. Le commissaire de quartier lui demande ce qui ne va pas :

« Je crois que vos collègues y sont allés un peu fort...

– Comment ? Mais il faut vous plaindre ! »

Archétype du voyou à l'ancienne, Vidal répond : « Je ne mange pas de ce pain là ! »

Au petit déjeuner, furieux de ce passage à tabac, Pellegrini prendra soin de faire servir au voyou un chocolat et des croissants.



Par Guillemette Odicino



Le film

Le festin de Babette

« Mais ce sont des blinis Demidoff ! » s'exclame le général. Comment pouvait-il imaginer une seconde faire un tel festin dans ce village de la côte sauvage du Danemark, à la table de deux vieilles sœurs protestantes ? Et ces cailles en sarcophage, dont les petites têtes croustillantes dépassent de leurs mausolées en pâte feuilletée, sur fond de sauce au foie gras, cognac et truffes noires... Incroyable : la seule et unique fois, auparavant, où il dégusta ce plat étonnant, ce fut dans sa jeunesse à Paris, au très réputé *Café anglais*. Une recette inventée par le grand chef français de l'établissement : une femme du nom de Babette Hersant...

Si un film célèbre la gastronomie et la gourmandise, c'est bien ce *Festin de Babette* réalisé en 1987 par Gabriel Axel à partir d'un conte de la romancière Karen Blixen. Le premier film à mettre la cuisine, ses gestes et ses bienfaits, au centre de l'intrigue : comment une cuisinière de génie, qui a trouvé refuge au Danemark après avoir fui la répression de la Commune de 1871, balaye en un seul repas l'austérité de toute une petite communauté religieuse ! Il faut dire que Babette n'y va pas avec le dos de la cuillère, dépensant les dix mille francs qu'elle a gagnés à la loterie pour faire venir de France les mets les plus fins et les vins les plus étourdissants. En entrée, potage de tortue, mais ne cherchez plus à concocter ce délice, l'animal est aujourd'hui

protégé. Puis ces blinis Demidoff qui ravissent les papilles du général et des autres convives : nappés de caviar, de crème double fouettée, d'échalote hachée, de mousse de citron et de ciboulette, ils firent leur apparition en France sous le Second Empire. Babette, elle, les sert accompagnés d'une flûte – plusieurs pour le général – de Veuve Cliquot 1860. Désespérément absente des cartes des restaurants, la caille en sarcophage est un plat qui fit parler les gourmets lors de la sortie du film : plat historique ou invention littéraire de Karen Blixen ? Car on n'en trouve nulle trace dans les vieilles encyclopédies culinaires... Babette le marie avec un Clos Vougeot 1845. Merveilleux moment du film où une bigote se trompe de verre et boit une gorgée d'eau à la place : sa moue de déception en dit long sur le pouvoir des grands crus de Bourgogne ! Pour finir, après le fromage accompagné d'une salade d'endives, le dessert, merveilleusement moulé : un savarin au rhum et fruits confits. La messe est dite. « Alléluia », soupire un des vieux protestants, aux joues plus roses qu'avant.

Il faut tout de même savoir que le réalisateur mit quatorze ans à convaincre des producteurs de mettre en scène ce film : personne ne croyait possible d'adapter les quarante-six pages du conte de Karen Blixen sur des dévots convertis sur le tard au plaisir de la bonne chère.

Épouse pendant seize ans de Claude Chabrol, réputé fine gueule, Stéphane Audran était la comédienne idéale pour incarner cette sorcière du palais. Il n'empêche : même si Chabrol lui reconnaissait un « bon coup de fourchette », elle n'avait que de vagues notions en haute gastronomie et dut suivre pendant deux semaines des cours de cuisine intensifs avec le célèbre chef danois Jan Cocotte-Pedersen. Celui-ci assista d'ailleurs au tournage afin de diriger l'actrice.

Dans la nouvelle de Karen Blixen, plus intéressée par l'aigreur des grenouilles de bénitier que par la saveur des cailles, il n'y a aucune précision sur la préparation exacte des plats ni sur les temps de cuisson. Jan Cocotte-Pedersen a donc conçu les recettes avec les ingrédients pour seuls indices. Aujourd'hui publiées, elles peuvent être réalisées, à condition, tout de même, d'avoir bien du talent. Celui de Babette, merveilleusement défini par la romancière : « Cette femme était en train de transformer un dîner en une sorte d'affaire d'amour, de la catégorie noble et romanesque, qui ne fait pas de distinction entre l'appétit physique et l'appétit spirituel. »

Alléluia.



Sociétés badines

Les gastronomes ne sont pas des solitaires et beaucoup d'entre eux sont affiliés à de pittoresques confréries de francs-mangeurs et buveurs, tels les Sacavins ou les « Bons-Enfants » de la Société pantechnique et

palingénésique des Agathopèdes, adorateurs du « Grand-Cochon »...

Mais ces sociétés badines, bachiques et gastronomiques relèvent déjà du prochain numéro de Folle Histoire , consacré aux grands-mâîtres et maîtresses des sociétés secrètes : rendez-vous dans trois mois !

La brigade

Folle Histoire sort tous les trois mois des fourneaux, sous la direction du chef **Bruno Fuligni** qui a déjà concocté vingt livres sur l'histoire politique et policière française, dont *Raccourcis. Dernières paroles stupéfiantes et véridiques devant la guillotine* (Éditions Prisma) et *Le Musée secret de la police* (Gründ). En cuisine également :

François-Xavier Allonneau, rédacteur en chef du magazine mensuel *Connaissance de la chasse* (Éditions Larivière), cofondateur de la revue semestrielle *Billebaude* (Glénat), auteur de *La Cuisine du gibier* (Éditions Sud-Ouest), se passionne pour l'histoire de la chasse, dont Clemenceau, chasseur enthousiaste, est une figure.

Jean-Yves Boriaud, professeur de langue et de littérature latines à l'université de Nantes, spécialiste de l'Antiquité et de la Renaissance, a publié *Machiavel* (Perrin), une biographie qui s'ajoute à ses nombreux travaux et traductions.

Nicolas Carreau est journaliste à Europe 1 et aux *Inrockuptibles*. Adeptes de curiosités historiques, il aime chasser le mystère et les affaires non résolues.

Il a publié récemment *Les Légendes du masque de fer* (Vuibert).

Olivier Chaumelle, né en 1968, amateur de personnages fantasques, leur a consacré de nombreux documentaires radiophoniques. Il a publié *Le Dernier Souffle de Chet Baker* (Éditions E-dite).

Frédéric Chef est né à Langres en 1967. Professeur de lettres, il est notamment le scénariste de la bande dessinée *Villain, l'homme qui tua Jaurès* (Altercomics). Il a participé à l'ouvrage collectif *La Tortue d'Eschyle et*

autres morts stupides de l'Histoire (Les Arènes). Il est l'auteur de *Les Ardennes en zigzags* (Le Pythagore).

Philippe Di Folco, écrivain et scénariste, est l'auteur de la première biographie du financier cryptarque Jacques Lebaudy, *L'Empereur du Sahara* (Galaade).

Avec Yves Stavridès, il a publié *Criminels* (Sonatine).

Matthieu Frachon, né en 1967, ex-grand reporter, est professeur à l'École supérieure de journalisme de Paris. Auteur de plusieurs ouvrages sur l'histoire de la police, il a publié *Antigang, 50 ans d'Histoire* (Pygmalion).

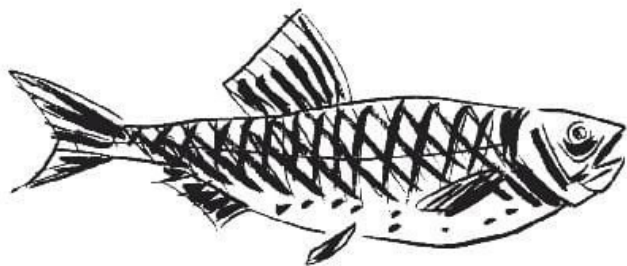
Bruno Léandri, né en 1951 à Courbevoie, écrivain, chroniqueur et scénariste, longtemps collaborateur du mensuel *Fluide Glacial*, est l'auteur entre autres de *La Grande Encyclopédie du dérisoire* (cinq tomes parus).

Stéphane Mahieu, né en 1957 à Rouen, témoigne d'un goût certain pour la tératologie littéraire. Ses livres ont ainsi traité des langages excentriques, des écrits des spirites et des dictateurs. Son dernier ouvrage, *La Bibliothèque invisible* (Éditions du Sandre), se présente comme un catalogue des livres imaginaires cités par les écrivains dans leurs œuvres et qui ne se peuvent trouver ni en bibliothèque ni en librairie.

Nicolas Mietton, collaborateur de la revue *ENA Hors les murs*, a présenté et annoté plusieurs Mémoires historiques : *Souvenirs* du comte de Saint-Priest et *Journal* de Maurice Paléologue (au Mercure de France), ainsi que les *Souvenirs* du comte Apponyi (Tallandier). Il a publié *Destins de Diamants* (Pygmalion).

Guillemette Odicino, journaliste et critique de cinéma à *Télérama* depuis quinze ans, a aussi été, entre autres, chroniqueuse radio à Europe 1 et France Inter, ainsi que sur Canal Plus dans *Le Crash test* ou sur France 2 dans l'émission *Seriez-vous un bon expert ?* Elle continue d'aller où sa passion du cinéma et sa gourmandise générale la portent.

Clémentine Portier-Kaltenbach, journaliste et historienne, chroniqueuse multirécidiviste, est l'auteur d' *Histoires d'os et autres illustres abattis* (Lattès), des *Grands z'héros de l'histoire de France* (Lattès), Prix du Guesclin du livre d'histoire, et des *Secrets de Paris* (Vuibert). Elle vient de publier *Embrouilles familiales dans l'Histoire de France* (Lattès).



Claude Quétel, historien, directeur de recherche honoraire au CNRS, est l'auteur de nombreux ouvrages parmi lesquels, en 2011, *Le Canapé de Beria. Mémoires d'un chasseur d'objets* (Lattès). Il vient de publier *L'Effrayant Docteur Petiot. Fou ou coupable ?* (Perrin).

Mohamed Sadoun, enseignant dans le Var pendant une décennie, est actuellement haut fonctionnaire et maître de conférences en culture générale.

Il est l'auteur de la biographie de Jules Magnaud, *Le Bon Juge* (Riveneuve).

Franck Sénateur, né en 1960, enseignant, est passionné d'histoire sociale et a créé en 1999 Fatalitas, l'Association pour l'histoire et l'étude des établissements pénitentiaires de métropole et d'Outre-mer, dont il est le président. Membre du comité scientifique du musée de Saint-Laurent-du-Maroni, il a pris part à de nombreuses expositions, conférences et publications. Il vient de publier *Incroyables Évasions* (La Manufacture de Livres).

Marieke Stein, maître de conférences en sciences de l'information et de la communication à l'université de Lorraine, docteur ès lettres, spécialiste de l'œuvre politique de Victor Hugo, est passionnée par l'histoire du XIXe siècle. Elle a publié *Victor Hugo, L'Universel* (La Documentation française) et *Victor Hugo journaliste* (Garnier-Flammarion).

Pascal Varejka, titulaire d'un DEA d'histoire, a publié plusieurs ouvrages, ainsi que des articles historiques dans divers périodiques (*Paese, Notre Histoire, Muséart, Historia, Actualité de l'Histoire mystérieuse, L'Européen, Jeune Afrique*). Derniers livres parus : *La Fabuleuse Histoire de la tour Eiffel* et *Paris 1900* (Éditions Prisma).

Les dessins sont de **Daniel Casanave**.

Retrouvez tous nos ouvrages

sur www.editions-prisma.com

Une idée, une proposition, une remarque ?

Vous pouvez nous écrire :

follehistoire1@gmail.com

Responsable éditoriale : Ambre Rouvière

Correction : Nord Compo Multimédia

Mise en page et couverture : Nord Compo Multimédia

Illustration de couverture : © Supplément illustré du *Petit Journal* / © Bruno Fuligni Documents reproduits : collection particulière, à l'exception de la photographie page 9 © Alimentarium, Musée de l'alimentation, une fondation Nestlé, Vevey.

Photographie : FM Studios, Zurich.

© 2015 Éditions Prisma / Prisma Media

Tous droits réservés. Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage est interdite sans l'autorisation écrite de l'éditeur. Une copie ou une reproduction par quelque procédé que ce soit constitue une contrefaçon passible des peines prévues par la loi sur la protection du droit d'auteur.

EAN : 978-2-8104-1606-6

TOLLE HISTOIRE

Gros appétits ou fins lézards, dégustations maniaques ou gastronomes intellectuels : depuis Apicius, nombre de personnages historiques se sont signalés par leur appétit, leur raffinement ou, au contraire, leurs aberrations alimentaires. Les empereurs romains sont restés fameux pour leurs orgies, tout comme Louis II le Germain de France : dont on dit « qu'un soir de bataille, il dîna en appétit à lui seul et qu'il lui arriva souvent d'expédier un coq ou de lui rôti à son petit-déjeuner ».

Outre les bons maîtres, gourmets et convalescents de l'Histoire, les expérimentateurs culinaires voudraient mettre la main à la pâte et créer activement des nouveautés alimentaires, pour le meilleur et pour le pire, dans un buter quelques cravaches de la table qui méritent de surgir les reliefs du banquet.

En saupissonnant, cuisinant et faisant revivre des personnages aussi savoureux qu'épiques, l'équipe de Tolle Histoire a composé une belle brochette d'individualités remarquables.

TOLLE HISTOIRE

**REVIENT SUR LES AFFAIRES OUBLIÉES ET
LES PERSONNAGES EXTRAORDINAIRES DU PASSÉ.**

Textes de : François-Xavier Allouneau, Jean-Yves Boriaud, Nicolas Carreau, Olivier Chaumelle, Frédéric Chef, Philippe Di Folco, Matthieu Frachon, Bruno Fuligni, Bruno Léandri, Stéphane Mahieu, Nicolas Mierlon, Guillemette Odicino, Clémentine Portier-Kaltenbach, Claude Quézel, Mohamed Sadoun, Franck Sénateur, Marieke Stein, Pascal Varejka.
Dessins de Daniel Casanave.

EDITIONS PRISMA

Document Outline

- Titre
- « Une heureuse matière »
- Chapitre Ier - Les fins becs
 - Cléopâtre (69 ?-30 av. J.-C.)
 - Apicius (25 av. J.-C.- ?)
 - Vitellius (15-69)
 - Héliogabale (203 ?-222)
 - Philippe Auguste (1165-1223)
 - Guillaume Tirel dit Taillevent (1310 ?-1395 ?)
 - Louis de Béchameil, marquis de Nointel (1630 ?-1703)
 - Honoré de Balzac (1799-1850)
 - Alexandre Dumas (1802-1870)
 - Charles Monselet (1825-1888)
 - Joseph-Raoul Pouchon, dit Raoul Ponchon (1848-1937)
 - Armand Fallières (1841-1931)
 - Georges Clemenceau (1841-1929)
 - Maurice Edmond Sailland dit Curnonsky (1872-1956)
 - Marcel Rouff (1877-1936)
 - Ali-Bab (1855-1931)
 - Georges Simenon (1903-1989)
- Chapitre II - Les expérimentateurs culinaires
 - Artémise (?-351 av. J.-C.)
 - Oribase (325-403)
 - Ziryab (789- ?)
 - François Levaillant (1753-1824)
 - Charles-Hippolyte de Labussière (1768-1808)
 - John Rutherford (1796 ?-1830 ?)
 - André-Barthélemy Camerani (1735-1816)
 - Émile Decroix (1821-1901)
 - Michel Lunarca (Dates inconnues)
 - Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944)
 - Édouard Pozerski, dit Édouard de Pomiane (1875-1964)
 - Gaston Gérard (1878-1969)
 - Michel Journiac (1935-1995)
- Chapitre III - Les criminels de la table
 - Agrippine (15-59)
 - Théodoric-le-Grand (C. 455-526)
 - Alexandre VI (1431-1503)
 - Hélène Jégado (1803-1852)
 - James Sligo Jameson (1856-1888)

- Les frères Longueville (xxe siècle)
- Albert Hamilton Fisch (1870-1936)
- Robert J. Courtine, dit La Reynière (1910-1998)
- Issei Sagawa (Né en 1949)
- Chapitre IV - Quelques repas inoubliables
 - Les banquets de Juvénal (iie siècle apr. J.-C.)
 - Guillaume de Rubrouck (1215-1295)
 - Le festin d'Ermolao Barbaro (1488)
 - La cuisine du capitaine Cook (1728-1779)
 - Bon appétit, monsieur Victor Hugo (1802-1885)
 - L'ordinaire du bagne (1854-1946)
 - La pause d'Edmond Vidal (1974)
- Sociétés badines
- La brigade
- Collection
- Copyright